X - Cas
603 2/288

LE
Pays du Cognac

PAR

Ch. 808

L. RAVAZ

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier
Ancien Directeur de la Station Viticole de Cognac

AVEC LA COLLABORATION DE M. A. VIVIER POUR LA PARTIE COMMERCIALE

Ch 808

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

ANGOULÊME

Louis COQUEMARD

Imprimeur-Éditeur

—

1900

LE

Pays du Cognac

ch 808

LE
Pays du Cognac

PAR

L. RAVAZ

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier
Ancien Directeur de la Station Viticole de Cognac

AVEC LA COLLABORATION DE M. A. VIVIER POUR LA PARTIE COMMERCIALE

ANGOULÊME
Louis COQUEMARD
Imprimeur-Éditeur
—
1900

AVANT-PROPOS

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
ANGOULÊME

Au Cognac, au « Pays du Cognac » nous dédions ce livre : Monument bien indigne, mais quel poète chantera dignement ta vertu, Cognac, et ta gloire, pays béni d'où, à gouttes pressées, hors des alambics, la liqueur exquise se répand à travers le monde ? Par vous, mon cœur est deux fois réjoui : le bien-être physique se double d'une joie orgueilleuse, et — pourquoi ne pas le dire — je suis plus fier d'être Français.

Je songe, en remerciant Dieu,
Qu'ils n'en ont pas en Angleterre !

Oh ! si j'étais poète, je déroulerais dévotement tes litanies. La poésie seule pourrait te chanter, Cognac, esprit subtil, quintessence d'une liqueur déjà précieuse, le vin de France ! Tu es l'âme du vin, mais pour t'affirmer encore plus rare et plus exquise, tu n'as pas voulu naître en tout pays ; dans la grande patrie française tu t'es fait une petite patrie. Dans le sol charentais, pauvre et caillouteux, les racines des vieux ceps allaient chercher les principes mystérieux qui, encore dissimulés dans le vin, s'épanouissent dans ton arôme, ô Cognac. Car, par un raffinement de coquetterie, tu as voulu que le vin d'où tu devais naître ne fût pas un des meilleurs de cette France si riche en crus fameux. Ainsi, souvent en l'enveloppe d'un corps fruste se cache une âme exquise de poète.

Comme toutes les choses parfaites, tu es inimitable, pure et noble liqueur de Cognac. Les ceps ont gardé le secret du travail intime par lequel les principes de la terre se transforment en ton parfum. Les modernes alchimistes se sont vainement épuisés à la poursuite de cette pierre philosophale. Ils ont violé le secret de toutes les vieilles bonnes choses, et l'ont étalé en formules rébarbatives. On sait celle de la pourpre et celle de la rose ; de la noire houille, de ce caillou utilitaire par excellence, ils savent tirer des couleurs somp-

tueuses et des essences raffinées. Mais quand elle a voulu s'attaquer à toi, leur science sacrilège est demeurée impuissante. Rebelle au miracle, tu as dit à leur audace impie : « tu n'iras pas plus loin. » Et le simple alambic de nos pères se rit des appareils compliqués des laboratoires, comme toutes les essences savantes se révèlent parfums grossiers à côté de ce parfum ineffable que garde le verre attiédi qui a contenu quelques gouttes de la précieuse liqueur.

O Cognac, qui définira cet arôme, qui dira les gestes pieux de tes dévôts? la coupe minuscule lentement et longuement échauffée dans la paume de la main gauche, l'autre main couvrant le verre qu'elle frotte doucement comme on frotte l'ambre, pour en dégager l'odeur; puis, les quelques gouttes bues, le long silence, le verre près des narines, dans l'extase de ce parfum à la fois doux et fort!

O Cognac, il faut bien que tu sois une pure essence, puisque, même distillée, la forme liquide est encore pour toi trop matérielle et trop grossière, et que les joies les plus exquises peut-être que tu révèles à tes fidèles leur viennent d'un verre vide, mais que ton âme habite encore. Ne serais-tu pas le nectar divin, l'ambroisie, à la fois liqueur et parfum, dont les poètes abreuvaient les dieux et parfumaient la chevelure des déesses? Et quelle ambroisie vaudrait ta liqueur, ô Cognac; ne nous donnes-tu pas l'insouciance sereine, cette joie pleine qui s'épanouit en gaieté légère, dont était fait le plaisir des dieux? C'est du vrai soleil, du gai soleil de France que tu as emprisonné et que tu nous mets dans l'âme; esprit toi-même, tu vivifies notre esprit, et ce que tu portes en toi c'est encore l'esprit de France, clair, léger, délicat. Auprès de toi les plus fameuses liqueurs apparaissent comme des fantaisies de barbares, bonnes au plus à charmer des palais de Scythes, à procurer à des cerveaux embrumés l'ivresse pesante. Ce sont les liqueurs poivrées qui conviennent à des buveurs de bière ou d'hydromel, pour terminer dignement de grossiers festins. Mais du sol de France ne peuvent sortir que des choses exquises, et ce n'est pas par une coïncidence fortuite que le pays où jaillit le Champagne soit aussi celui qui distille le Cognac.

Gloire donc à toi, province bénie qu'arrose la sinueuse Charente! *Nous allons dire l'histoire des jours sombres où un fléau terrible accouru d'au-delà des mers, menaça de ternir votre gloire et de détruire votre prospérité. Mais nous dirons surtout comment, accumulé pendant de longues années en des réserves inépuisables, le Cognac a sauvé le « Pays du Cognac », comment la patience et l'énergie de tes habitants ont lassé d'abord puis vaincu le fléau et réparé le dommage. Ainsi que sur un terrain dévasté par l'incendie la végétation reprend plus florissante, plus vigoureuses aujourd'hui que jamais*

les racines des ceps vont puiser dans le sol charentais les principes mystérieux qui, travaillés par les greffes charentaises, s'épanouissent de nouveau dans ton arôme, ô Cognac! Merveilleuse vitalité des races pures! le passé a sauvé le présent et garanti l'avenir; à leur tour le présent et l'avenir continueront et porteront plus loin la gloire du passé.

L'Éditeur

PREMIÈRE PARTIE

LA
RÉGION DU COGNAC

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
ANGOULÊME

LE PAYS DU COGNAC, c'est presque exactement la région qu'occupent les deux divisions administratives de la Charente et de la Charente-Inférieure, formées comme on sait, de l'Angoumois, de la Saintonge, du Poitou, de la Marche, d'une partie de l'Aunis et de quelques parcelles du Limousin et du Périgord.

Il est fort rare qu'un groupe de départements corresponde à une région naturelle. Il en est cependant ainsi pour les deux Charentes, qui constituent, si l'on fait exception de quelques lambeaux de peu d'importance, une région bien spéciale, bien caractérisée, tant au point de vue du climat, du sol, que de ses productions. Les départements auxquels elles confinent, la

La Charente à Fléac.

Vendée et les Deux-Sèvres au nord, la Vienne, la Haute-Vienne et la Dordogne à l'est, la Gironde au sud, ne lui ressemblent pas. Leur configuration, leur aspect, leurs productions sont tout autres. Si la vigne y est aussi cultivée, et quelquefois d'une manière exclusive, ses produits sont différents. Elle y donne des vins souvent très bons, d'ordinaire consommés en nature ; lorsqu'ils sont soumis à la distillation, ils fournissent des eaux-de-vie estimables sans doute, mais qui n'ont ni le « cachet », ni les qualités du COGNAC.

OROGRAPHIE

Le territoire qui produit les eaux-de-vie de COGNAC dessine, comme on peut s'en rendre compte sur une carte, un parallélogramme. C'est aussi, au point de vue du relief général, une sorte de bassin dont la partie la plus basse se trouve sensiblement à l'embouchure de la *Charente*. Les terrains sont donc en général inclinés vers l'ouest. Des pentes plus faibles, dirigées du nord au sud, au-dessus de la *Charente*, du sud au nord au-dessous, délimitent ce bassin et le séparent des bassins de la Gironde et de la Sèvre-Niortaise.

Bords de la Touvre.

Le pays est peu accidenté. C'est seulement dans la partie qui confine au Limousin que se trouvent des collines un peu élevées, qui forment, à l'est, un massif de 200 à 300 mètres d'altitude environ et où, d'ailleurs, la vigne est plutôt une exception. Ces collines s'inclinent faiblement vers l'Océan, elles perdent peu à peu de leur hauteur; quand on rentre dans le pays vignoble, on ne trouve plus que des ondulations de très faible importance. Ce sont ou de longues lignes d'élévations dirigées

à peu près parallèlement à la circonférence du bassin, à pentes très douces, à crêtes très arrondies et toutes couvertes de vignes, de cultures ou de forêts;

La Vallée de l'Antenne

ou encore des mamelons en forme de dôme tantôt bien en relief, le plus souvent à peine apparents, couronnés à leur sommet par des villes ou des villages ou occupés par des cultures. Près de la mer, le terrain est entièrement plat presque partout ; il est occupé néanmoins par des vignes, des cultures, des forêts. Il en est de même des plaines intérieures du *Pays-bas* et de la *Champagne* de COGNAC.

HYDROGRAPHIE

La *Charente* coupe en deux ce bassin. Son cours n'a pas toujours la même direction : la principale est le S.-E.-N.-O. Elle donne son nom aux deux départements qu'elle traverse. Fleuve ou rivière, comme on voudra, la « molle *Charente* » serpente tantôt entre des rives escarpées, tantôt au milieu de prairies. Elle est en général très étroite ; mais par les fortes crues, elle s'étend sur une largeur de plusieurs kilomètres. Son lit est profond. Aussi est-elle très propre à la navigation.

Des bateaux, des gabarres la remontent facilement jusqu'au delà d'Angoulême et transportent du charbon, du vin, mais surtout des eaux-de-vie. Des petits ports se trouvent sur tout son parcours, notamment à Angoulême, Châteauneuf, Jarnac, Cognac, Saintes, etc. A Tonnay-Charente, elle s'élargit et devient plus profonde; elle reçoit des bateaux de plus fort tonnage. A Rochefort, elle est assez large et assez profonde pour permettre l'établissement d'un port militaire de premier ordre.

En Charente

Sur tout son parcours, elle reçoit de nombreux affluents. Ce sont, sur la rive droite :

La Charente à Rochefort

Le *Brouillon*, grossi de la *Gourdine* qui arrose St-Martin et Ambernac ;

Le *Transon* qui se jette dans la *Charente* au-dessus de Chatain ;

Le *Lien* qui n'est peut-être que la continuation de la *Péruse*, rivière qui, après avoir arrosé Montjean, se perd dans les terres de St-Martin-du-Clocher ;

L'*Osme,* qui arrose Longré, St-Fraigne, Aigre où il forme des marécages en partie utilisés par la culture ;

L'*Auge* qui, grossi du *Sauvage* et du *Crachon*, se jette dans la *Charente*, au-dessus de la Chapelle;

La *Nouère*, qui a sa source près de Rouillac et se joint à la *Charente* près de Trois-Palis ;

La *Guirlande,* dont le nom indique l'allure, arrose, l'hiver, les communes de Vaux-Rouillac, de Mérignac et de Bassac ;

Une vue de La Touvre

La *Soloire,* qui traverse la grande plaine du Pays-Bas et déverse ses eaux dans la *Charente* au-dessus de Cognac ;

L'*Antenne,* qui arrose les communes de Mesnac, St-Sulpice, Cherves, St-André, Javrezac. Bordée par des rochers abrupts et boisés ou par de belles prairies, l'*Antenne* est un des plus jolis affluents de la *Charente.*

Le *Coran*, qui vient des environs de Burie et se jette dans la *Charente* près de Beillant;

La *Boutonne* est un des principaux affluents de la *Charente.* Elle prend sa source dans les Deux-Sèvres, se dirige d'abord vers le sud-ouest

et arrose St-Jean-d'Angély ; puis elle se dirige vers l'ouest et se réunit à la *Charente* à quelques kilomètres au-dessus de Tonnay-Charente ;

La *Gère*, qui arrose Surgères, alimente le canal de Charras ; elle rejoint la *Charente* au-dessus de Rochefort.

Sur la rive gauche, la *Charente* reçoit :

La *Moulde*, groupe de petits ruisseaux qui se déversent dans la *Charente* près de Suris ;

La *Lizonne* qui, après avoir pris sa source dans la commune du Bouchage, reçoit le *Messeuc*, arrose Moutardon, Rieussac et verse ses eaux dans la *Charente* en face de Taizé ;

L'*Argentor*, qui arrose Champagne-Mouton, Nanteuil-en-Vallée, St-Gervais, St-Georges, Poursac, se joint à la *Charente* au-dessous de Chenon ;

Le *Son*, qui prend naissance à Roumazières, passe par Nieul, St-Claud, Cellefrouin, Ventouse, Mouton et se jette dans la *Charente* à Fontclaireau ;

La *Bonnieure* se forme à Roumazières, arrose Chasseneuil, Genouilhac, Les Pins, Ste-Colombe, St-Angeau, St-Amand et se jette dans la *Charente* à Mansle, après avoir reçu la *Croutelle* et le *Rivallion* ;

La *Tardoire* a sa source dans la Haute-Vienne, elle arrose Montbron, Vouthon, Vilhonneur, Rancogne, La Rochefoucauld, Rivières et Agris ; elle se perd dans des gouffres, et son lit est désormais à sec, sauf par les grandes crues ;

La *Tardoire* a comme affluents le *Bandiat* qui, lui aussi, se perd dans des gouffres avant d'avoir rejoint la *Tardoire* ; la *Bellonne*, la *Renaudie*.

L'*Argence*, qui se déverse dans la *Charente* entre Balzac et La Touvre ;

La *Touvre* sourd brusquement d'un gouffre à Magnac ; on croit qu'elle n'est que la continuation de la *Tardoire* et du *Bandiat* ;

L'*Anguienne*, petit ruisseau qui se jette dans la *Charente*, à Angoulême ;

Les *Eaux-Claires*, qui passent à Puymoyen et se déversent dans la *Charente* à St-Michel ;

La *Charrau*, qui arrose Vœuil ;

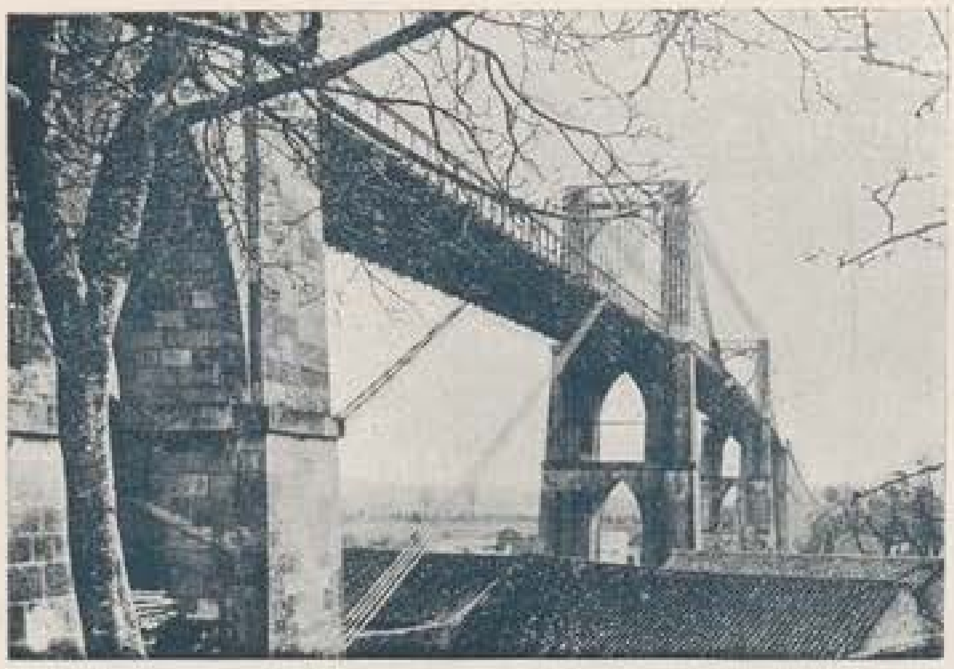
La *Boëme*, qui arrose Mouthiers et se réunit à la *Charente* à Nersac ;

Le *Claix*, petit ruisseau qui arrose Roullet ;

Le *Biau*, petit ruisseau qui descend d'Eraville et joint la *Charente* à Châteauneuf ;

Le *Né*, qui arrose diverses communes de la Charente. Par les fortes crues il est quelquefois très large. Ses bords, surtout dans son cours inférieur, sont occupés par des prairies plus ou moins marécageuses. Il sépare la grande Champagne de la petite ;

La *Seugne* est un des affluents les plus importants de la *Charente*. Sa longueur est de 80 kilomètres, et elle coule presque constamment vers le N.-O., tantôt dans des vallons à bords abrupts, tantôt, notamment près de Pons, au milieu de prairies marécageuses. Elle se jette dans la *Charente*, par plusieurs bras, aux environs de Saintes. Elle reçoit elle-même de nombreux affluents, dont les plus importants sont : la *Laurenzanne*, le *Pharon*, le *Trèfle* ;



Pont suspendu de Tonnay-Charente

L'*Arnoult*, qui naît au sud-ouest de Saintes, alimente le canal de Pont-l'Abbé.

Au sud-ouest, la *Dronne* sépare la Charente de la Dordogne. C'est une jolie rivière qui arrose Aubeterre avant de se jeter dans l'*Isle*, à Laubardemont (Gironde). L'*Isle* a comme affluents dans la Charente : le *Savy*, grossi du *Salois*, et la *Soye*, petits ruisseaux sans importance.

La *Dordogne*, qui reçoit l'*Isle*, est un affluent de la *Gironde*. Ce fleuve baigne le département de la Charente-Inférieure sur une longueur de 40 kilomètres, et il en reçoit quelques cours d'eau peu importants, tels que : le *Chauvignac*, la *Livenne*.

La *Vienne* a aussi un cours de plus de 40 kilomètres dans le département de la Charente. Elle arrose Chabanais, Confolens, St-Germain. Elle reçoit quelques ruisseaux assez importants, tels que : la *Graine*, le *Puy*, le *Goire*, le *Clairet*, l'*Issoire*, etc.

La *Sèvre-Niortaise*, très sinueuse, n'arrose qu'une très faible partie de la Charente-Inférieure. Elle se jette dans la mer à l'anse d'Aiguillon.

La *Seudre* est un petit ruisseau qui se termine à la mer par un vaste estuaire.

Tous ces cours d'eau sont loin d'avoir la même importance. Quelques-uns sont à sec pendant l'été. Ils coulent dans des vallées peu profondes et étroites en général. Ils arrosent des prairies d'ordinaire de

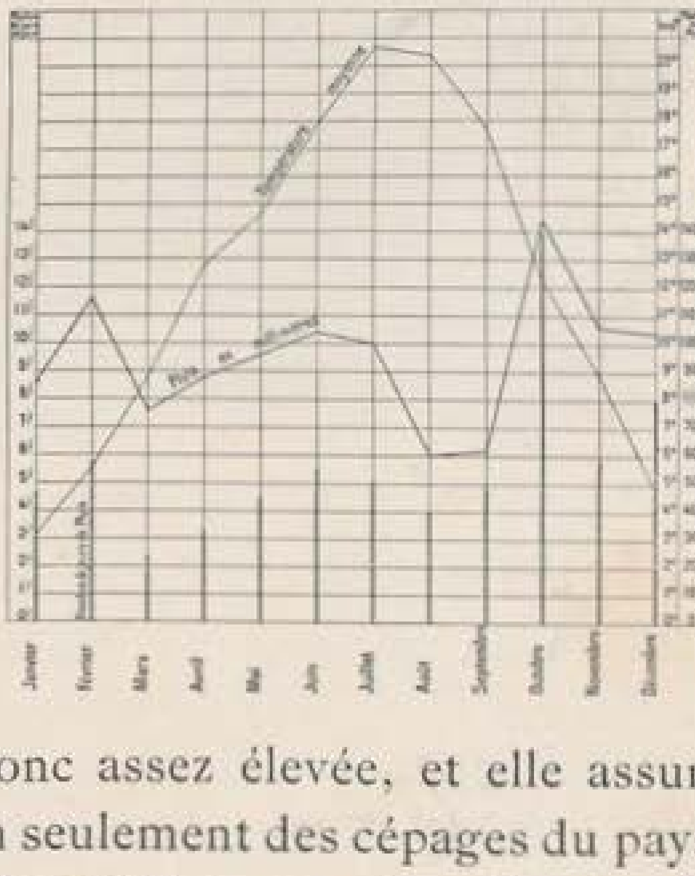
médiocre qualité, ou forment des marécages dans lesquels pousse la *bauche*, qui, dans les pays vignobles, est presque la seule matière employée comme litière.

LE CLIMAT

Comprise entre les 45° et 47° degrés de longitude et les 2° et 4° de latitude ouest, placée près de l'Océan, la région charentaise jouit, même à sa limite Est, d'un climat marin. C'est dire que la température ne présente pas des extrêmes très éloignés. L'hiver est doux ; il est fort rare que le thermomètre marque — 15° ; les froids les plus fréquents sont de —4° à —8°. Aussi, les vignes ne sont-elles nullement endommagées par les gelées d'hiver ; les verglas seuls font quelques dégâts. La neige est exceptionnelle, ou, quand elle tombe, elle disparaît presque aussitôt.

Les températures élevées sont aussi peu fréquentes. Ce n'est que très exceptionnellement qu'elles atteignent 38° cent. à l'ombre. Néanmoins, pendant l'été les chaleurs sont fatigantes, par suite de l'humidité de l'atmosphère.

Le temps moyen à Angoulême

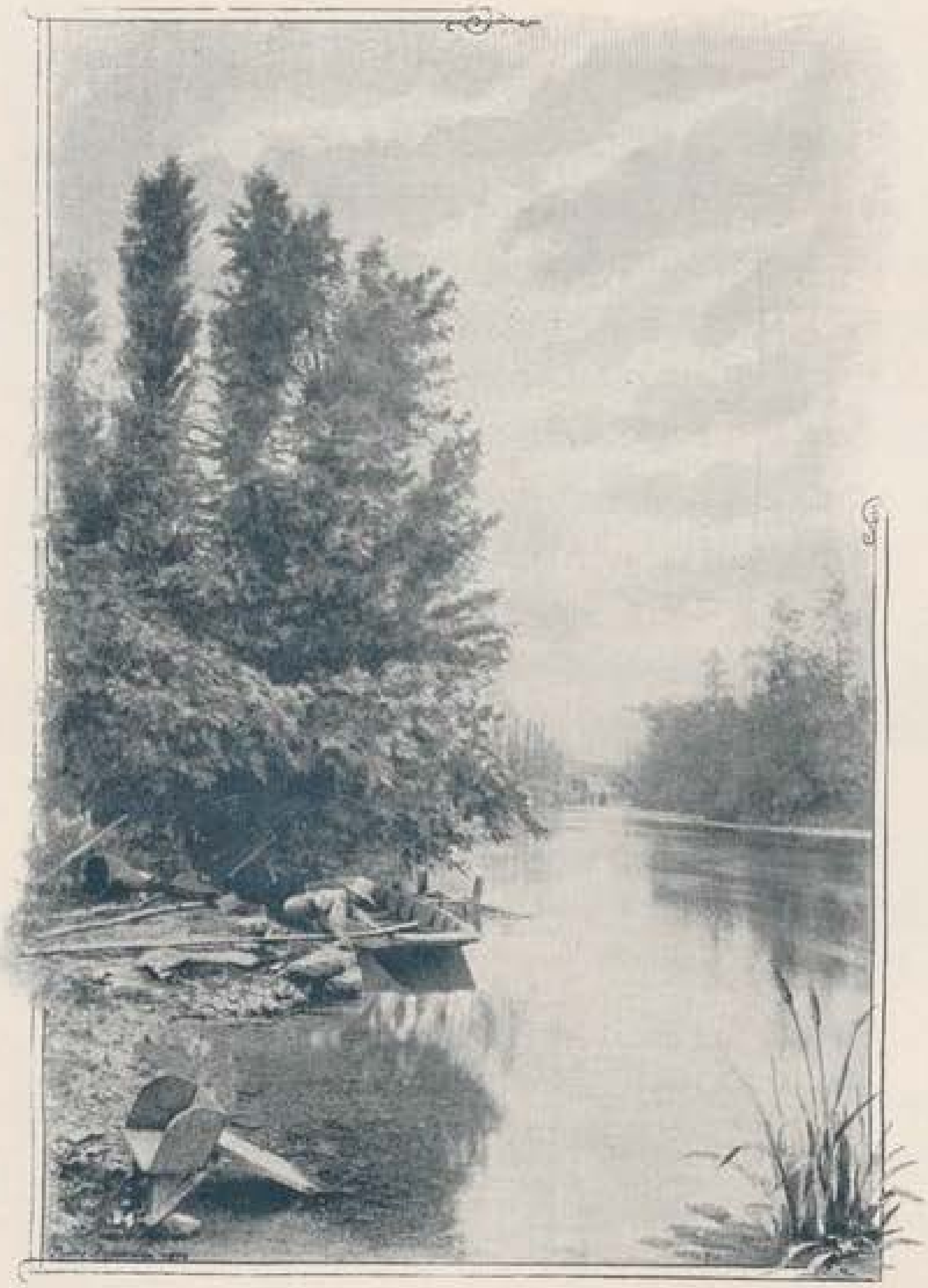


La température de 10°-11°, à laquelle la vigne commence à se développer, est atteinte vers le 15 mars. De cette date aux premiers jours d'octobre, époque habituelle des vendanges, il s'écoule 195 jours, pendant lesquels la vigne reçoit et utilise pour son développpement et mener à bien ses fruits 1260 degrés de chaleur. Les premiers froids qui amènent la chute des feuilles ne se produisent guère que fin octobre ou dans les premiers jours de novembre. Pour mûrir son bois la vigne reçoit 1285 degrés.

Cette somme de chaleur est donc assez élevée, et elle assure une bonne maturité des fruits et du bois, non seulement des cépages du pays, mais encore de ceux qui sont cultivés dans les régions les plus chaudes du

midi de la France et de l'Espagne. Elle assure aussi, en général, la maturité du bois des vignes américaines précoces ; les seules tardives s'aoûtent plus mal. Les gelées de printemps sont fréquentes dans les bas-fonds.

La quantité d'eau qui tombe annuellement est assez supérieure à celle que reçoivent les contrées plus continentales : 1200 $^m/_m$ contre 945 à Lyon, 705 à Dijon, 748 à Metz. Mais elle tombe par petites quantités, fréquemment. L'hiver, il pleut presque constamment. Quelquefois ce n'est qu'un brouillard persistant qui fournit peu d'eau au sol, mais qui maintient l'atmosphère saturée d'humidité et empêche toute évaporation. Aussi, les chemins ruraux, surtout dans les sols argileux, sont-ils très souvent détrempés et impraticables.



Près de Magnac

Le printemps, comme le montre le diagramme ci-dessus, est également pluvieux. Toujours des pluies peu intenses, mais nombreuses. Aussi la végétation est-elle, à ce moment, très belle. Seule, la vigne souffre parfois de cet excès d'humidité. Elle jaunit d'une manière intense dans les sols calcaires; ailleurs, elle est d'un vert pâle, et elle coule soit avant soit pendant la floraison.

Les pluies de l'été sont moins nombreuses et alors elles sont toujours utiles. Les mois d'Août et de Septembre sont les plus secs, et, par suite, la maturité du raisin et les vendanges ont lieu d'ordinaire dans de bonnes conditions.

L'état hygrométrique de l'air est toujours à un degré élevé.

En résumé, le climat des Charentes est tempéré et humide. L'humidité, sauf dans les sols les plus crayeux, favorise la végétation, le

grossissement des fruits, c'est-à-dire l'abondance de la récolte, et même, pour les vins qui sont soumis à la distillation, la qualité des produits. Mais elle favorise aussi le développement des maladies cryptogamiques. Et les chaleurs tempérées de l'été, en mûrissant bien les raisins, assurent la qualité.

LE TERRAIN

Les principales périodes géologiques sont représentées dans les deux Charentes. Les formations qui les constituent appartiennent au bassin de l'Aquitaine. Les plus anciennes sont au Nord, N.-E ; elles sont de plus en plus récentes à mesure qu'elles se rapprochent de la Gironde. Nous allons les examiner sommairement.

1° *Terrains de Cristallisation*

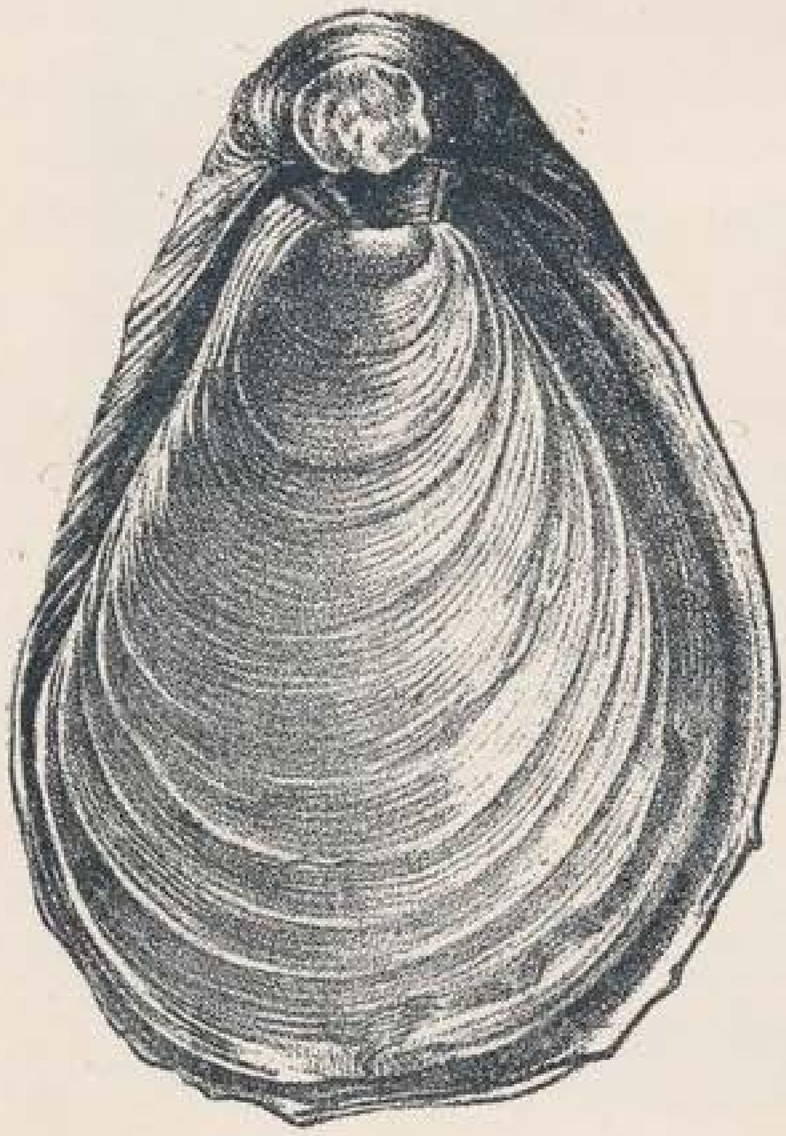
Ces terrains appartiennent au massif granitoïde du Limousin. Ils occupent une faible surface au N.-E. de la Charente. Limités à l'Est par la Vienne, ils disparaissent sous des couches tertiaires un peu à l'Ouest de Confolens. Si l'on néglige quelques sinuosités sans importance, une ligne passant près de Pessac, Roumazières, Cherves, Montembœuf, Montbron, est leur limite occidentale. Ce sont presque partout des schistes cristallins qui se présentent sous la forme de gneiss feuilleté, comme à Confolens, St-Christophe ; de gneiss granitoïde à gros éléments, feuilleté ou glanduleux, comme à Brigueil et Villecheuvreux ; de gneiss schisteux à éléments distincts se détachant en plaques, comme à Ansac, Saugond, ou bien compacts et plus ou moins tendres : les Cheronnies, Villechaise, St-Germain, etc. ; de mica-schiste foliacé, à éléments confus, terme de passage des gneiss aux schistes argileux. Ces derniers, formés de particules très ténues, d'aspect luisant, soyeux, sont surtout abondants au Sud. Ils prédominent dans les environs de Montbron, Montembœuf, etc.

Ampullaria carimata

Pecten œquivalis

En beaucoup d'endroits le mica fait place à l'amphibole. Il en résulte de nouvelles roches, qui alternent avec les précédentes. Ce sont des syénites schisteuses, comme à Boucherie, Confolens, St-Maurice, Suris, Chambon, Manot, Genouillac, etc., tantôt massives, tantôt feuilletées.

Antérieurement à la période jurassique, ces terrains ont subi des bouleversements importants qui ont donné à la région son aspect accidenté. Par les fractures se sont épanchées au dehors, en beaucoup de points, des coulées de granit. La plus importante se trouve entre Brigueil et la Vienne. C'est un granit à gros grains, à mica noir non stratifié, se transformant sur quelques points en syénites. Les autres gisements ont beaucoup moins d'importance.


Gryphea Cymbium

De loin en loin, inclus dans ces roches fondamentales qu'ils traversent, surgissent aussi des filons ou des amas de quartz hyalin, amorphe ou fibreux, comme auprès de Chabrat, de Croix, de Confolens, etc.; des dykes de porphyre, notamment près de Lescoux, d'Etagnat, de Salmonie, de Confolens, de St-Quentin; de nombreux filons métallifères, mais peu importants, à base de galène argentifère, de blende de fer, d'antimoine, abandonnés ou peu exploités.

Tous ces terrains, en se décomposant sous l'influence des agents atmosphériques, donnent soit des sables plus ou moins grossiers, soit des argiles compactes, soit des terres silico-argileuses, également compactes, plus ou moins riches, mais remarquables par leur manque de chaux, convenant

assez bien à la vigne, propres surtout à porter des prairies naturelles, d'autant plus que les cours d'eau y sont très nombreux.

Le *Trias* est représenté seulement par quelques îlots de peu d'importance qui appartiennent au grès bigarré. A Chassenon, il se présente sous forme de conglomérats et de grès rougeâtre argileux.

Terrains Jurassiques

La formation jurassique recouvre presque toute la partie nord des départements de la Charente et de la Charente-Inférieure. Elle occupe une large bande dirigée du S.-E. au N.-O., limitée à l'Est par les terrains de cristallisation que nous avons étudiés, au Nord par les Deux-Sèvres et la Vendée ; au Sud, par une ligne qui part de Cognac, passe par Burie, Tonnay-Boutonne ; à l'ouest, on en retrouve des fragments dans les îles de Ré et d'Oléron. Elle manque complètement au sud de la Charente.

Ammonites Margaritatus

Pentacrinus basaltiformis

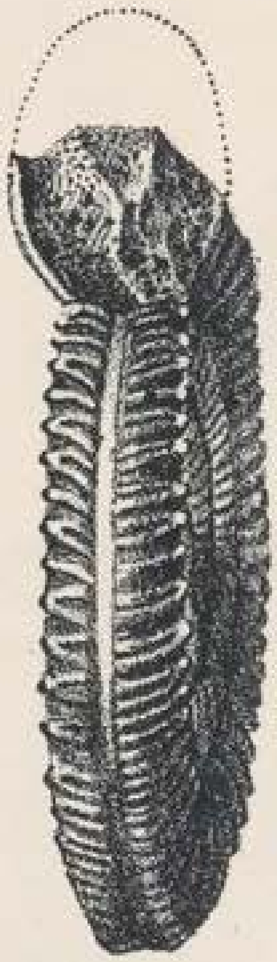
La formation liasique est peu puissante dans la Charente, elle ne dépasse pas, dans son ensemble, 40 à 50 mètres d'épaisseur. Cachée presque partout par des couches tertiaires, elle n'apparaît à la surface qu'en quelques endroits, notamment dans les vallées des nombreux ruisseaux qui sillonnent cette région. Elle est néanmoins représentée immédiatement au-dessus des terrains de cristallisation, par ses quatre étages du *grès infraliasique*, du *lias inférieur*, du *lias moyen* et du *lias supérieur*.

Le *grès infraliasique* ou *rhetien* n'est guère visible que sur ses points de contact avec les schistes cristallins, et dans quelques fonds de vallée. Les dépôts les plus importants sont situés entre les communes de Hiesse, Epenède et Lambert. Formé presque partout d'éléments remaniés, il constitue soit des grès de structure variable, plus ou moins fins, compacts ou friables, ou sableux, ou encore des argiles sableuses et un jaspe siliceux, jaune, fossilifère, à *Ampullaria Carinata*.

Le *lias inférieur* ou *hettangien* affleure aussi en quelques points, notamment à Alloue, Verines, Beaumont, Prat, Vieux-Ruffec, St-Laurent de Céris, St-Gervais, Genouillac, Montbron, etc. Il est essentiellement composé de calcaires magnésiens, jaunâtres ou brunâtres, disposés en bancs régulièrement stratifiés et contenant quelquefois des cristaux de spath, des géodes tapissées de calcaire, de quartz, etc.

Le *lias moyen* ou *liasien* accompagne constamment le lias inférieur ; il existe donc dans les mêmes localités, affleurant le plus souvent sur les flancs des vallées. C'est presque toujours un calcaire plus ou moins sableux, riche en fossiles, notamment en *Bélemnites*. Il contient encore *Pecten Œquivalis, Ostrea Cymbium, Spirifer rostratus, Ammonites margaritatus, Pentacrinus basaltiformis*. Aux environs de Montbron, il devient dolomitique, et est dépourvu de fossiles.

Le *lias supérieur* ou *toarcien* recouvre le précédent ; on l'observe surtout dans les vallées de la *Charente*, de l'*Argentor*, du *Son*, sur les talus de ces rivières. Il est formé de marnes tendres bleuâtres, utilisées pour la fabrication de ciments, assez riches en fossiles, parmi lesquels dominent : *Belemnites Compressus* et *B. brevis, Ammonites radians, A. Communis A. Bifrons,* etc.


Ammonites parkinsoni

Ces quatre étages, plus ou moins disloqués par des mouvements du sol, présentent aussi des fissures qui ont été remplies par des substances métalliques, telles que le plomb, le zinc en combinaison sulfurée, le quartz, etc.

Système Oolithique

L'oolithe inférieure forme, entre le lias que nous venons de décrire et l'oolithe moyenne, une longue bande qui, au Sud, part des environs de Montbron et se continue, au Nord, à travers le département des Deux-Sèvres. A l'Ouest, elle s'arrête à une ligne qui passerait par Ruffec, Pougné, Ventouse, Les Pins et Vilhonneur. Mais, en fait, elle n'occupe pas, à la surface toute cette étendue. Recouverte en partie par des dépôts tertiaires, elle n'apparaît à l'extérieur qu'en quelques points formant des îlots plus ou moins étendus, irréguliers et placés fréquemment sur les bords des vallées.

Terebratula perovalis

Si elle est moins puissante que dans d'autres régions, elle est néanmoins représentée par trois étages bien distincts : l'*oolithe ferrugineuse*, la *grande oolithe*, le *cornbrash*.

Le premier, où il affleure, notamment à Montbron la Brousse, est constitué par un calcaire dur, brun ou jaunâtre, souvent dolomitique quelquefois marneux et contenant *Terebratula perovalis*, etc. La grande oolithe, comme à St-Vincent, Chasseneuil, Les

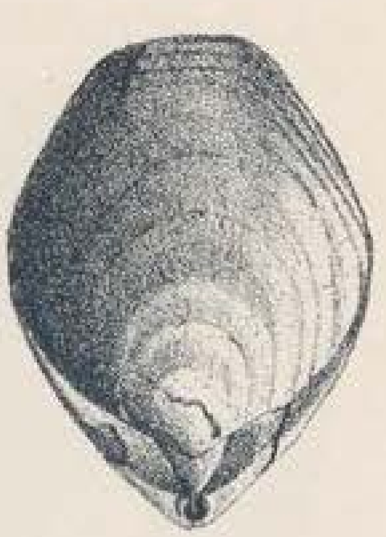
Terebratula digona

Pins, St-Mary, etc., est formée de calcaires jaunâtres, compacts, suboolithiques, contenant, en même temps que de nombreux silex, les *Terebratula globata*, *Ammonites parkinsoni*. En se décomposant, ils donnent naissance à des sols arides et pierreux.

Ammonites coronatus

Ammonites anceps

Ammonites macrocephalus



Terebratula insignis

Le *Cornbrash,* comme à la Brousse, est représenté par des calcaires compacts, riches en polypiers et caractérisés par *Terebratula coarctata* et *T. Digona*.

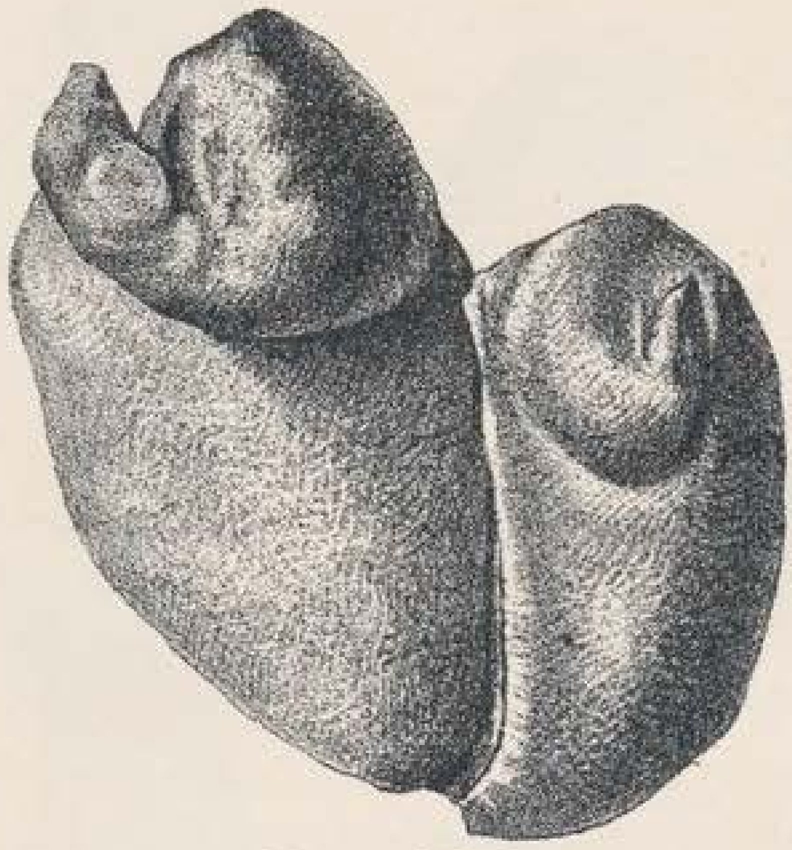
Les trois étages de l'oolithe moyenne, le *kellovien,* l'*oxfordien*, le *Corallien* sont bien représentés dans la Charente. Ils forment, à l'Ouest de l'oolithe inférieure, et parallèlement à cette formation, une bande presque partout de même largeur, qui part de la Dordogne, au Sud de Marthon, pour se continuer dans la direction S.-E.-N.-O., jusque dans les Deux-Sèvres. Leur séparation, difficile au Sud par suite de leur identité de structure minéralogique, mais possible néanmoins grâce à la présence des fossiles, est facile dans la partie Nord où les caractères pétrographiques sont bien distincts.

Le *Kellovien* qui surmonte en retrait le *Cornbrash* et se confond presque avec lui, est composé de calcaires oolithiques et de calcaires compacts, durs, très fracturés par des bouleversements du sol et dans les fissures desquels les eaux des ruisseaux se perdent facilement. Ils contiennent *Ammonites timidus. A. Macrocephalus, A. Bullatus,* A. *Coronatus*, *Am. Anceps, Limula Backeria*.

La structure de l'*Oxfordien* n'est pas la même au Nord du département qu'au Sud. Dans le canton de Montbron c'est un calcaire jaune, compact, contenant *Ammonites hecticus*, *Belemnites hastatus*. A partir de La Rochefoucauld il devient marneux et sensible à la gelée. A l'Ouest de Ruffec, dans le canton de Villefagnan, la roche fait place à des marnes bleues ou à des argiles calcaires qui retiennent l'eau, donnant des terres

boueuses pendant l'hiver, ou des marécages. Elles renferment de nombreux fossiles, parmi lesquels, *Ammonites Henrici*.

Le *Coralien*, dont les diverses assises occupent une zone de 6 à 7 kilomètres de largeur, est toujours formé de calcaires durs ; calcaires solides durs à *Rhynconella inconstans, Cidaris Blumenbachii ;* calcaires à polypiers et à *Terebratula insignis*, exploités comme pierre de taille; calcaire oolithique souvent à grosses oolithes et à *Nerinées* et contenant le *Diceras arietinum*.



Diceras arietinum

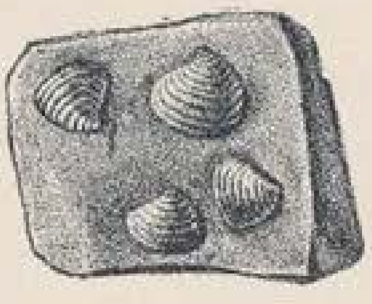
Ces diverses formations, qui affleurent partout à la surface, donnent, par la décomposition de leurs éléments, des sols de nature très diverses. Où la roche est compacte, dure, résistante aux gelées, la terre arable, quand elle existe, est toujours en couche très mince, rougeâtre, peu calcaire, mais pauvre et très exposée à la sécheresse. Aussi beaucoup de ces terrains sont-ils en *chaume*, c'est-à-dire incultes, ou en bois peu vigoureux. Dans les parties déclives où la terre de la surface s'est accumulée, les cultures viennent mieux; la vigne n'y atteint pas néanmoins une grande végétation ; par contre, la vigne américaine y prospère mieux que dans les terres calcaires plus riches.

Où le calcaire est friable et marneux, il donne des terres quelquefois pierreuses et dites alors *fortes groies*, très propres à la culture des céréales, des prairies artificielles, propres aussi à la vigne non greffée, mais qui conviennent moins bien que les précédentes aux vignes américaines.

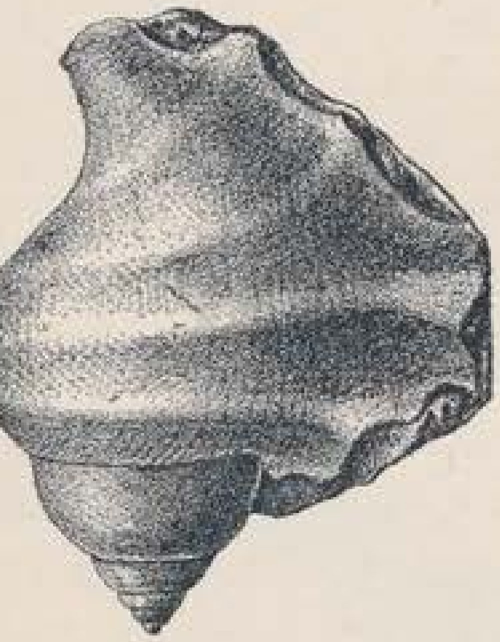
L'oolithe supérieure comprend le *Kimmeridien,* le *Porlandien*, le *Purbekien*. Ces trois étages sont bien représentés dans la Charente. Le *Kimmeridien*, superposé en retrait au *Corallien* est très développé dans les Charentes. Il forme, à partir d'Angoulême, une bande de 18 kilomètres en moyenne de largeur, qui se dirige d'abord au N.-O. dans les Deux-Sèvres et la Charente-Inférieure. Mansle, Charmé, Sauvigné, forment sa limite Est ; Balzac, St-Genis, St-Cybardeaux, St-Médard, dans la Charente, Basauges, Contré, St-Mandé, St-Félix, sa limite Ouest. A St-Félix, elle s'infléchit vers le Sud-Ouest, devient beaucoup plus large et couvre une grande surface comprise entre Vendre, Gré, Theuré, au Sud ; l'Océan à l'Ouest, les marais de Marans et les Deux-Sèvres au Nord. Elle reparaît dans l'Océan et occupe

une grande partie de l'île de Ré. Avec le *Portlandien,* le *Kimmeridien* forme la base du terrain sur lequel sont établis la presque totalité des vignobles de la région charentaise située au Nord de la Charente.

Le *Kimmeridien* se distingue facilement des étages qui le précèdent; non seulement ses fossiles sont différents, mais encore sa structure pétrographique n'est plus la même. Les marnes, les calcaires tendres marneux succèdent aux calcaires durs et compacts du *Coralien*, et ce changement se retrouve dans la terre végétale.

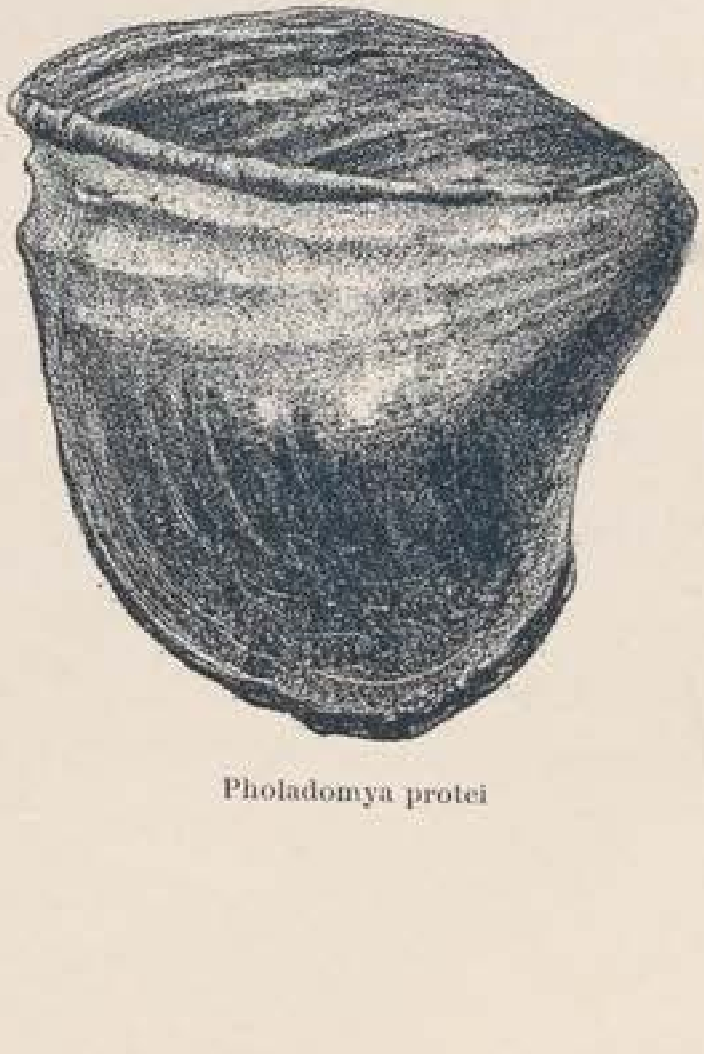

Astarte minima

Au bas de l'étage, nous trouvons le calcaire à *astartes (Astarte minima)*, formé d'une alternance de calcaires à cassure lithographique, grisâtres, sonores, disposés en couches plutôt minces, régulières, et de marnes argileuses ou calcifères. Ce n'est qu'en quelques points très rares que l'on trouve des bancs à structure oolithique. Les calcaires lithographiques, quand ils affleurent à la surface, forment des terres pierreuses, des *groies* plutôt sèches. Exemple : St-Amant-de-Boixe, Aigre. Les marnes apparaissent notamment sur les flancs des vallées. Elles retiennent l'eau et donnent des sources à leur surface ; les terres qui en dérivent portent une végétation plus forte.


Pterocea oceani

Le calcaire à *astartes* disparaît dans la Charente-Inférieure. Aux environs de Surgères il n'existe plus et on ne le trouve pas davantage à La Rochelle.

Puis viennent des bancs de calcaires blanchâtres ou oolithiques à *Terebratula carinata*, surmontés de marnes à *Pterocea oceani* et *Pholadomya protei* d'une épaisseur de 10 à 12 mètres.


Pholadomya protei

Une subdivision du *Kimeridien*, le *Virgulien*, a plus d'importance, non seulement en puissance, mais encore en étendue. Elle est formée de calcaires argileux, ou de calcaires durs, vraie lumachelle quelquefois entremêlée de bancs d'argile. L'*Ostrea virgula* y est extrêmement abondant.

Le *Portlandien* a également une grande importance. Il débute à sa base

par des bancs sableux qui le séparent nettement du *Kimeridien*; viennent ensuite des calcaires oolithiques qui n'occupent qu'une faible surface et n'affleurent qu'en quelques points. Ils sont quelquefois exploités soit comme moëllons, soit comme pierre de taille. Puis viennent des calcaires marneux ou des calcaires lithographiques qui s'effritent à la gelée et donnent des terres riches en chaux. De loin en loin, on trouve des calcaires cariés, remplis d'argile qui n'ont aucune importance, mais qui sont des indices précieux pour la reconstitution du vignoble.

Le *Purbeckien* occupe toute la région dite du Pays-Bas, c'est-à-dire cette cuvette argileuse et marécageuse, qui est limitée au sud par Vibrac, Bassac, Triac, Jarnac, Boutiers ; par Cherves, Nantillé, à l'Ouest, et Courbillac, Sigogne, les Métairies, à l'Est. Elle couvre une surface de 300 kilomètres carrés ; elle est à 35 mètres au-dessous des parties culminantes.

Le *Purbeckien* débute par des bancs de calcaires cariés, véritables cargneules dont les cavités sont remplies d'une argile verdâtre, sans fossiles, et qu'on retrouve sur beaucoup de points des bords du Pays-Bas. Au-dessus viennent des argiles grises, verdâtres ou noirâtres, disposées en couches minces, ondulées ; elles sont un peu calcaires. Elles contiennent, à plusieurs niveaux, en fragments isolés ou en grandes masses, du gypse fibreux, lamellaire ou saccharoïde, exploité avec activité à Cherves, Moulidars, etc.

Ostrea virgula

Puis vient une couche mince de calcaire dite calcaire de deux pieds, grisâtre en général et dégageant, sous l'action du marteau, l'odeur des calcaires lacustres. Elle se présente sous plusieurs aspects. Souvent à grains serrés, fins, elle devient oolithique ou concrétionnée ou compacte. Ailleurs, comme à Ste-Sévère, elle constitue un travertin tendre, marneux ; ailleurs encore c'est une vraie lumachelle à *cyclas* et *cyrene*.

Souvent elle se trouve à la surface, d'autres fois à une plus ou moins grande profondeur. En tous cas, les argiles qui la recouvrent sont le plus souvent rougeâtres, quelquefois noires. Elles retiennent l'eau, et pendant l'hiver et une partie du printemps, la circulation y est difficile.

Ces terres argileuses à gypse se retrouvent, dans la Charente-Inférieure, au Sud-Ouest de Rochefort, à Moëze et à St-Frault, ainsi qu'à la pointe de Chassiron.

Terrains Crétacés

Le crétacé inférieur n'est pas représenté dans les Charentes. Par contre, le crétacé supérieur y occupe une étendue considérable. Tandis que le Jurassique recouvre presque toute la moitié Nord des deux départements, le crétacé supérieur recouvre toute la partie Sud. Les premiers étages n'ont pas le facies des formations supérieures, ils s'en distinguent non seulement par leurs fossiles, mais encore par leurs caractères pétrographiques, et au point de vue qui nous occupe, il y a lieu de les séparer nettement des étages qui leur sont superposés.

Les formations par lesquelles le crétacé débute dans les Charentes sont : le *gardonien*, le *carentonien*, l'*angoumien* et le *provencien* de *Coquand*. Elles forment, à travers les Charentes, deux bandes dirigées du S.-E. au N.-O. Aux environs de St-Porchaire, elles se réunissent en une seule, qui se continue par Rochefort, Tonnay-Charente, jusqu'à Fouras. La plus étroite de ces deux branches part des confins de la Dordogne, où elle n'est guère représentée que par des lambeaux. A Angoulême elle atteint sa plus grande puissance. Elle suit le cours de la *Charente* en se resserrant jusqu'à Cognac. Là elle franchit la rivière et se dirige par Burie, Brizambourg, St-Hilaire, Tonnay-Charente, St-Savinien, vers Fouras ; on la retrouve dans l'île d'Aix et dans l'île d'Oléron.

Ostrea columba

Ostrea carinata

L'autre part de Jonzac ; elle couvre la région comprise entre Jonzac, Pons, Clion, St-Porchaire au N.-E. et au Sud ; St-Genis, Saujon, Marennes au S.-O., l'Océan à l'Ouest.

Indépendamment de ces deux zones, ces quatre formations sont encore disséminées en quelques points de peu d'importance : Champniers, Moulidars, Champmillon, etc.

Le *Gardonien* de Coquand, par lequel débute le crétacé dans les Charentes, forme un mince liseré, irrégulier, qui n'est que rarement visible à la surface, mais qui est superposé à tous les étages du jurassique que nous avons examinés. Quand il est près de la surface, il est représenté par les argiles lignitifères, grisâtres ou blanchâtres, remplies de rognons de pyrite de fer, ou, quelquefois, de succin, comme à

St-Sulpice, île d'Aix, où elles ont 16 mètres de puissance, etc.; elles forment un plan d'eau qui fournit de nombreuses sources.

Le *Carentonien* est beaucoup plus important. Il débute par des grès verdâtres calcifères et des grès sableux, ferrugineux, superposés aux argiles à lignite. Tantôt ils sont friables, tantôt leurs grains de quartz sont agglutinés par un ciment calcaire. Il en résulte une alternance de couches sableuses et de couches compactes, qui constituent des masses caverneuses, comme à Nersac, Cognac, etc. On y trouve de nombreux fossiles parmi lesquels *Ostrea colomba*, *O. flabellata*, *O. carinata*.

Au-dessous viennent des bancs de calcaires durs, exploités pour la pierre de taille, à *ichthyosarcolites* et à *caprines : C. adversa;* des argiles tégulines qui sont encore un niveau de sources et qui contiennent surtout les *O. columba*, *Ostrea biauriculata*, *O. flabellata;* des grès sableux, quelquefois jaunes ou verdâtres; des calcaires durs surmontés immédiatement d'un calcaire marneux, passant à l'argile, à *Ostrea pectita*.

Ostrea biauriculata

Ces différentes assises du *Carentonien* se retrouvent partout, et elles sont nettement caractérisées. Cependant, les caractères pétrographiques de la roche se modifient en quelques points. Très dure, très résistante aux environs d'Angoulême, avec des fossiles abondants et très nets, elle devient une belle pierre blanche, comme à St-Même, Jonzac, etc., se coupant à la scie, tendre mais durcissant à l'air, à fossiles plutôt rares.

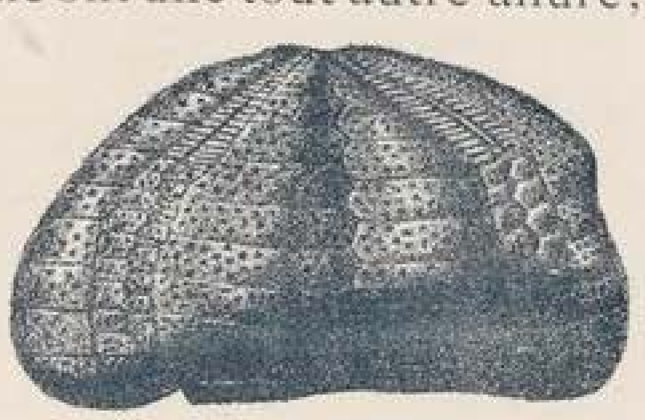
L'*Angoumien* consiste en calcaires subcristallins, à grains miroitants, blancs ou jaunes, très durs, exploités comme pierre à pavés; en calcaires blanchâtres, tendres, à nombreux *Radiolites lumbricalis*, se taillant facilement à la scie : ils forment la pierre d'Angoulême, qui est criblée de cavités irrégulières, correspondant à une valve vide du *R. lumbricialis*.

Le *Provencien* se confond par ses caractères pétrographiques avec le précédent. Il est aussi constitué par des calcaires à grains miroitants blancs ou jaunâtres, très durs.

Ces deux étages modifient eux aussi parfois leurs caractères pétrographiques; en quelques points, ils sont plus tendres, comme à St-Même, St-Sulpice, et donnent, avec l'étage précédent, la belle pierre de taille blanche qui est si employée pour les constructions dans la région, et même au loin.

Les sols qui dérivent de ces formations présentent pour la viticulture un grand intérêt. Les argiles gardonniennes et carentonniennes donnent des terres riches et fraîches, très propres à toutes les cultures. Les grès donnent des sables plus pauvres mais convenant aussi très bien à la vigne; quant aux calcaires, par suite de leur dureté, de leur manque d'argile, ils laissent fort peu de résidu à la surface. La mince couche de terre rougeâtre, qui les recouvre est insuffisante en général pour la culture; aussi les sommets des coteaux sont-ils occupés soit par des chaumes, soit par des bois. Mais où, par suite de diverses circonstances sur lesquelles je reviendrai plus loin, elle est en couche plus épaisse, elle convient très bien aux vignes américaines greffées à cause de son manque de calcaire, et les assises du crétacé que nous venons d'examiner sont celles qui portent en ce moment les plus jolis vignobles; la reconstitution n'y rencontre aucune difficulté.

Les *formations supérieures* de la Craie ont une tout autre allure; elles sont constituées par des calcaires tendres, poreux, légers, un peu sableux et argileux, se brisant sous l'action de la gelée; elles ne fournissent que de mauvais moëllons, mais elles portent les vignobles qui produisent les meilleures eaux-de-vie.

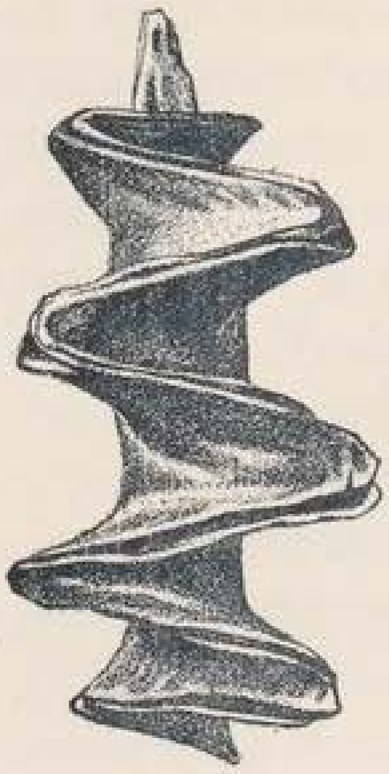

Micraster brevis

La craie proprement dite débute par des grès et des sables qui n'affleurent qu'en de rares points; ils sont d'ordinaire recouverts par des calcaires glauconieux, verdâtres, contenant de très nombreux fossiles, notamment l'*Ostrea auricularis* qui forme quelquefois, comme à Javrezac, de véritables lumachelles. C'est sur ce calcaire qu'est bâtie la ville de Cognac. A la surface, il est en bancs assez minces, peu fissurés; plus profondément, il est en bancs épais. Il se désagrège lentement, et, comme il contient peu d'argile, il donne une terre arable peu épaisse, maigre, médiocre même pour la vigne. On le retrouve partout en bordure de la craie blanche. C'est le *coniacien* de Coquand.

Radiolites lumbricalis

Le *santonien* occupe une grande surface. Il forme la vaste plaine qui est située au Sud de Cognac et quelques plaines de la petite champagne de la Charente-Inférieure. Partout, en somme, il occupe les bas-fonds et la base des côteaux. Il débute par des calcaires blancs ou gris clair, friables, faisant aisément pâte avec l'eau, disposés à la surface en couches minces ou en plaquettes, en bancs épais à une certaine profondeur. Ces calcaires contiennent de nombreux silex et des fossiles

parmi lesquels il convient de citer *Micraster brevis*, *Ostrea Sentonensis*, etc. La puissance de cet étage est de 65 à 70 mètres.



Ostrea larva

Les coteaux sont formés presque exclusivement par le *Campanien* qui est surtout bien représenté dans le sud de la région charentaise, c'est-à-dire dans une partie assez accidentée et traversée par de nombreux cours d'eau. Il est caractérisé par l'*Ostrea vesicularis*, qu'on observe aussi bien dans la terre végétale que dans le sous-sol.

L'aspect de cet étage est différent de l'aspect du précédent. Il est formé de bancs irréguliers, souvent épais, ou de fragments peu volumineux, irrégulièrement disposés près de la surface. C'est un calcaire friable, poreux, se brisant facilement sous le moindre choc et très sensible aux gelées, qui le réduisent en poussière. Aussi ne donne-t-il que des moëllons de mauvaise qualité. Les constructions faites avec de tels matériaux n'ont pas une longue durée.

Le *Danien* ou *Dordonien* n'apparaît à la surface qu'en quelques points de peu d'importance. Il existe notamment à Aubeterre et aux environs de Royan. C'est encore une craie blanche ou jaune, friable, très fossilifère et caractérisée surtout par *Ostrea larva*.

Ostrea vesicularis

Terrains Tertiaires

Le *Tertiaire* est mal représenté dans les Charentes, ou du moins il ne forme qu'une très mince couche surmontant partiellement les terrains précédents. Il semble néanmoins, avoir recouvert à un moment toute la région; mais à la suite d'exhaussements suivis de ruissellements puissants, il a disparu et n'est plus guère représenté que par des lambeaux dont l'importance va, en général, en diminuant du Sud au Nord. Il couvre, sur une épaisseur généralement très faible, une grande surface au Sud. Il est encore représenté au-dessus de la région liasique de la Charente; mais partout ailleurs il ne forme que des lambeaux de peu d'importance, situés généralement au sommet des côteaux. Ce sont des argiles rouges ou verdâtres, propres à la fabrication de la tuile; ou des sables siliceux presque purs, légers et maigres, ou encore des graviers associés à de l'argile. En quelques endroits, on trouve, noyés dans des bancs argileux, des silex volumineux, irréguliers, exploités pour l'entretien des routes.

Terrains Quaternaires

Le *Quaternaire* est représenté : 1° dans le Sud de la Charente-Inférieure et en quelques points de la Charente par des sables humifères correspondant à ceux des Landes et de la Gironde; 2° par des argiles à silex taillés qui occupent les sommets de quelques côteaux, notamment aux environs de Saintes et de Cognac, ou par des graviers, comme à Mainxe; 3° par des alluvions anciennes généralement pierreuses le long des cours d'eau; 4° par des alluvions récentes formant le lit des rivières et par des marais; enfin, par des argiles verdâtres de très faible puissance, occupant d'ordinaire le sommet et la pente Est des côteaux campaniens.

Telles sont les diverses formations que l'on retrouve dans la région charentaise. Mais la série jurassique et la série crétacée sont les plus importantes. Tout le vignoble est établi sur ces deux formations. Quand elles n'affleurent pas à la surface, elles constituent toujours le sous-sol, et c'est là une des caractéristiques du vignoble charentais. Nous verrons plus loin quelle est leur influence sur la nature des produits.

DIVISIONS ADMINISTRATIVES

I. - CHARENTE

Le département de la Charente comprend cinq arrondissements, vingt-neuf cantons, quatre cent vingt-six communes.

ANGOULÊME, chef-lieu d'arrondissement, est aussi chef-lieu de département. C'est une jolie ville de 37,000 habitants, bien située. Elle est placée au sommet d'un mamelon élevé de 72 mètres au-dessus de la plaine, aux pentes très escarpées. Aussi l'air qu'on y respire est-il très pur et peut-être même trop vif. De la place Beaulieu, qui est une de ses plus belles promenades, ou des jardins qui garnissent les pentes occidentales, la vue s'étend sur un vaste et splendide panorama : le cours de la Charente au milieu de belles prairies ou de collines boisées, la campagne environnante parsemée de jolies villas, les « terres chaudes » couvertes de vignes ou de cultures, et, à l'horizon, la ligne grise de l'Océan.

La ville est bien construite avec cette solide « pierre d'Angoulême » toute criblée de trous, qu'on exploite dans les environs, et qui est même exportée au loin, bien qu'elle convienne peu pour les constructions élégantes. Les monuments anciens y sont peu nombreux. La cathédrale qui a été construite au XIIe siècle dans le style romano-byzantin, est remarquable par les sculptures de sa façade. Mais les autres églises sont modernes, et il faut aller dans la campagne environnante pour en trouver qui remontent à l'époque romane. L'Hôtel de ville est un très bel édifice, mais de construction récente.

Angoulême existait déjà aux temps Gallo-Romains sous le nom d'*Iculisma* ou d'*Icolisma*. Mais c'était alors une bien petite ville, quoiqu'elle possédât un évêché et un collège, et qui ne faisait point parler d'elle. C'était, d'après Ausone, plutôt un village, et dont l'origine n'aurait rien d'illustre.

Vue générale d'Angoulême

S'il faut en croire la tradition, Angoulême aurait d'abord été un lieu de refuge pour les brigands de la région. Les pentes de la montagne sur laquelle elle est bâtie sont en effet creusées de cavernes, de grottes naturelles, qui devaient offrir aux malfaiteurs un abri sûr et presque confortable. Mais il est clair que ces honorables habitants n'ont pris aucune part à l'édification de la ville. Il est en effet assez peu probable qu'ils se soient « rangés » sur leurs vieux jours ou après fortune faite pour construire la première Angoulême, et les habitants actuels n'ont pas à rougir de leurs ancêtres.

Quoi qu'il en soit, Angoulême, en raison de sa situation, prend bientôt de l'importance. Elle n'est plus laissée à l'écart par les historiens. Elle est citée dans une foule de « Chroniques » du Moyen-Age sous les noms d'*Aquilisma,* d'*Aquilisina,* d'*Ecolisina*, d'*Egolisma,* d'*Ecolesina,* d'*Equolisina,* d'*Engolisma,* qui est presque *Angoulême*. Elle devient une ville populeuse, et elle s'entoure de murailles pour mieux résister aux sièges et aux luttes qu'elle aura à soutenir, par la suite, contre les ennemis du dehors, et pendant cette longue période de guerres civiles qui ensanglantèrent particulièrement le sud-ouest de la France.

Actuellement, il n'existe plus rien de ces forteresses. Angoulême n'a rien de féodal ni de guerrier. C'est une ville calme, industrielle et

commerçante. On y fait de très bon papier. Ses papeteries sont célèbres. L'Etat a établi depuis longtemps, dans un de ses faubourgs, une fonderie de canons qui occupe beaucoup d'ouvriers. Elle est aussi un centre de commerce *d'eaux-de-vie;* et quelques-unes de ses *Marques* jouissent au loin d'une réputation méritée.

Vue générale de Blanzac

Dans l'arrondissement d'Angoulême, il convient de citer d'une manière spéciale :

BLANZAC, qui est une petite ville, je dirai même un village si je ne craignais d'offenser ses habitants. Ville ou village, cette localité est célèbre. Non pas par ses monuments, bien qu'elle ait une église du XIIe siècle, des restes d'un château fort, etc., ni par ses grands hommes : elle n'a d'illustres que ses eaux-de-vie, qui sont produites sur la craie presque pure et qui ont presque le « fumet » des eaux-de-vie de grande champagne.

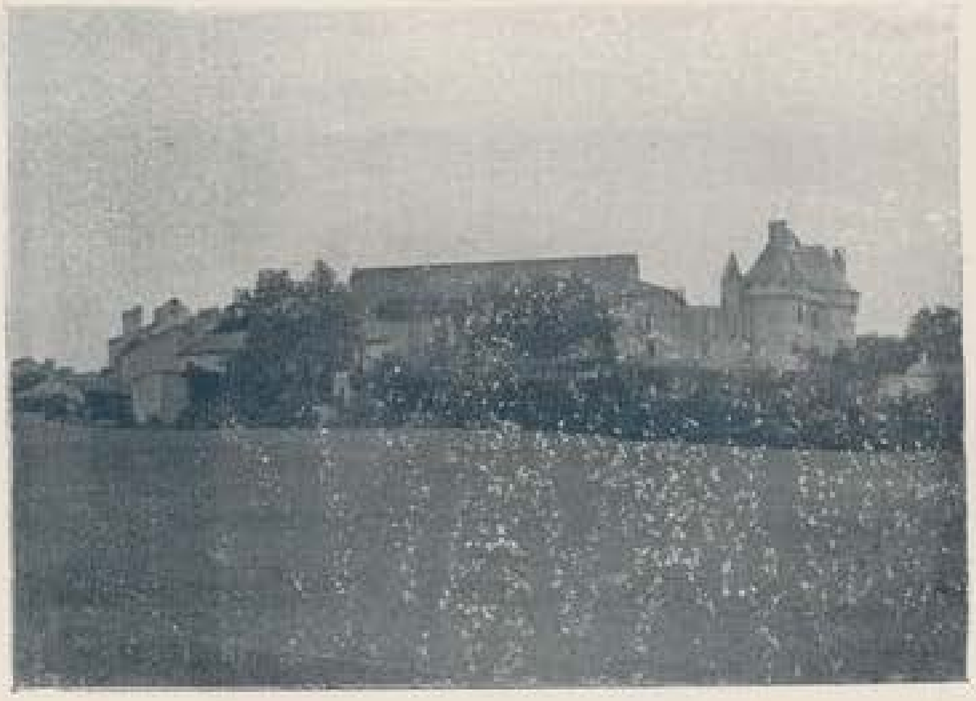
LA ROCHEFOUCAULD, ville industrielle. Autrefois, elle était le siège du duché pairie de La Rochefoucauld. Elle est célèbre par son magnifique château qui a été construit sous François Ier, en 1530. Elle possède quelques églises romanes mal conservées, des restes d'un vieux cloître, etc.

CONFOLENS est chef-lieu d'arrondissement. C'est une toute petite ville, bâtie, comme son nom l'indique, au confluent de la *Vienne* et du *Goire*. Elle ne présente rien de remarquable, sinon des églises romanes comme il y en a tant dans la Charente, quelques dolmens et menhirs dans les environs, les ruines d'un château. C'est un centre agricole plutôt qu'industriel.

Seuls les produits agricoles de la région y font l'objet d'un commerce. Il ne s'y produit pas d'eaux-de-vie.

RUFFEC est une ville très ancienne, située sur la grande route de Paris à Bordeaux et en Espagne. Petit centre agricole.

BARBEZIEUX, chef-lieu d'arrondissement, était jadis une ville murée et défendue par un château fort. Elle n'a plus aucun air imposant. Bâtie sur les flancs d'un mamelon, elle a les apparences d'une bourgade rurale. Elle est pourtant célèbre depuis longtemps, et cette célébrité elle la doit à la race de poules qu'on y élève et qu'on exporte au loin ; les *chapons* de Barbezieux sont très renommés, et à juste titre : ils sont exquis.



Barbezieux, vue prise du château

Mais Barbezieux produit aussi de bonnes eaux-de-vie. Son sol, calcaire et crayeux nourrit de belles vignes, dont les produits rivalisent presque avec ceux de la grande champagne. C'est aussi un centre de commerce d'eaux-de-vie qui tend à prendre de l'importance.

COGNAC est chef-lieu d'arrondissement. Mais par l'importance de son commerce, par la qualité et la réputation des produits qu'elle exporte dans le monde entier, par sa notoriété, par sa situation au centre du vignoble charentais, cette ville est la capitale de la région. Elle est relativement peu populeuse. Elle ne compte guère plus de 20,000 habitants qui, presque tous, d'ailleurs, font le commerce des eaux-de-vie. Etablie sur les bords de la *Charente*, sur un terrain ondulé, elle occupe une vaste étendue; mais elle est plutôt mal construite dans

Cognac (Vue à vol d'oiseau)

Vue générale de Cognac

l'ensemble, et elle a un peu l'aspect d'un grand village. Depuis quelques années, cependant, elle s'est bien modifiée. Les vieilles maisons étriquées, basses, informes ou sans grâce, ont fait place à d'élégantes et spacieuses constructions fréquemment entourées de beaux jardins ou de parcs. Les environs sont plus beaux que la ville. Les côteaux boisés qui bordent la *Charente*, les prairies que cette rivière arrose, forment un ensemble très pittoresque ; aussi, les villas, les châteaux y sont-ils très nombreux.

Cognac ne possède aucun monument remarquable. Des murailles et des tours qui l'entourèrent à une époque, il ne reste qu'une porte flanquée de deux tours. Le château qui fut la résidence des seigneurs de Cognac, puis de François Ier, est devenu un magasin d'eaux-de-vie. Il n'offre de remarquable qu'une porte intérieure de style gothique bien conservée. L'église St-Léger a une très belle façade qui date du XIIIe siècle.

Eglise St-Léger de Cognac

L'origine de la ville de Cognac est inconnue. Ce fut sans doute pendant longtemps une localité sans importance et aussi sans histoire, car on ne la trouve mentionnée que dans quelques écrits du moyen âge, d'abord sous les noms de *Compniaco*, *Cognacas*, etc., qui devinrent, dans la suite, *Compniac*, *Caugnac* et *Cognac*. Si elle a appartenu à différents seigneurs dont nous connaissons les noms, si elle a été l'objet d'échanges, de donations ou de partages entre princes et rois, elle ne paraît pas avoir jamais joué un rôle considérable dans l'histoire. Placée au centre d'une région agricole productrice de vins, de blé, etc., sur les bords d'un fleuve navigable et fréquenté par les commerçants étrangers, Cognac devait être surtout une ville de commerce. Et, en fait, elle n'a pris qu'une faible part aux guerres qui

Vue générale de Jarnac

ensanglantèrent pendant si longtemps la région, mais elle est devenue un centre commercial important.

Cette importance s'est accrué considérablement dans ce siècle. En 1818, la ville n'avait que 3,134 habitants ; elle en a plus de 20,000 actuellement. Elle est fort riche mais en même temps très charitable. Les institutions de bienfaisance, dues à l'initiative privée, y sont nombreuses. La population est aimable et accueillante.

Non loin de Cognac et rivalisant avec elle :

JARNAC, située sur la rive droite de la *Charente*, est célèbre par la victoire que le duc d'Anjou y remporta en 1569 sur l'armée du prince de Condé. Mais elle est aussi depuis longtemps un centre agricole et commercial de premier ordre. Elle a été un lieu d'entrepôt pour les vins rouges des environs qui étaient destinés à l'exportation. Depuis que tous les vins vont à la chaudière, Jarnac fait un grand commerce d'eaux-de-vie. Elle possède de nombreuses maisons de commerce de premier ordre et dont les *marques* jouissent d'une haute réputation.

Jarnac, vue des quais

CHATEAUNEUF n'était autrefois qu'une bourgade de peu d'importance, nommée Bordeville. Son vieux château fut brûlé au XIe siècle ;

on en bâtit un nouveau, et ce bourg perdit alors son nom pour être appelé *Châteauneuf*.

Châteauneuf est un petit centre agricole et commercial. Sur les terres environnantes, sèches et rocailleuses, la vigne donne de bonnes eaux-de-vie, qui rentrent dans la catégorie de la *petite champagne*. Plusieurs maisons

Vue générale de Châteauneuf

de commerce importantes y sont établies depuis longtemps et exportent à l'étranger, soit par terre, soit par eau, de grandes quantités d'eaux-de-vie de haute qualité.

SEGONZAC est un centre de la *grande champagne*. C'est dans les environs de cette petite ville que sont produites les meilleures eaux-de-vie dites *grande champagne*.

Il conviendrait peut-être de citer toutes les communes qui entourent Cognac. Ce sont elles qui fournissent au commerce les vins ou les eaux-de-vie qui lui sont nécessaires. Elles font elles-mêmes un petit commerce; on y trouve, comme d'ailleurs dans toute la région, des petites *marques*, peu connues encore, qui expédient leurs produits surtout en France.

II. - CHARENTE-INFÉRIEURE

Le département de la Charente-Inférieure comprend six arrondissements, quarante cantons et quatre cent quatre-vingts communes.

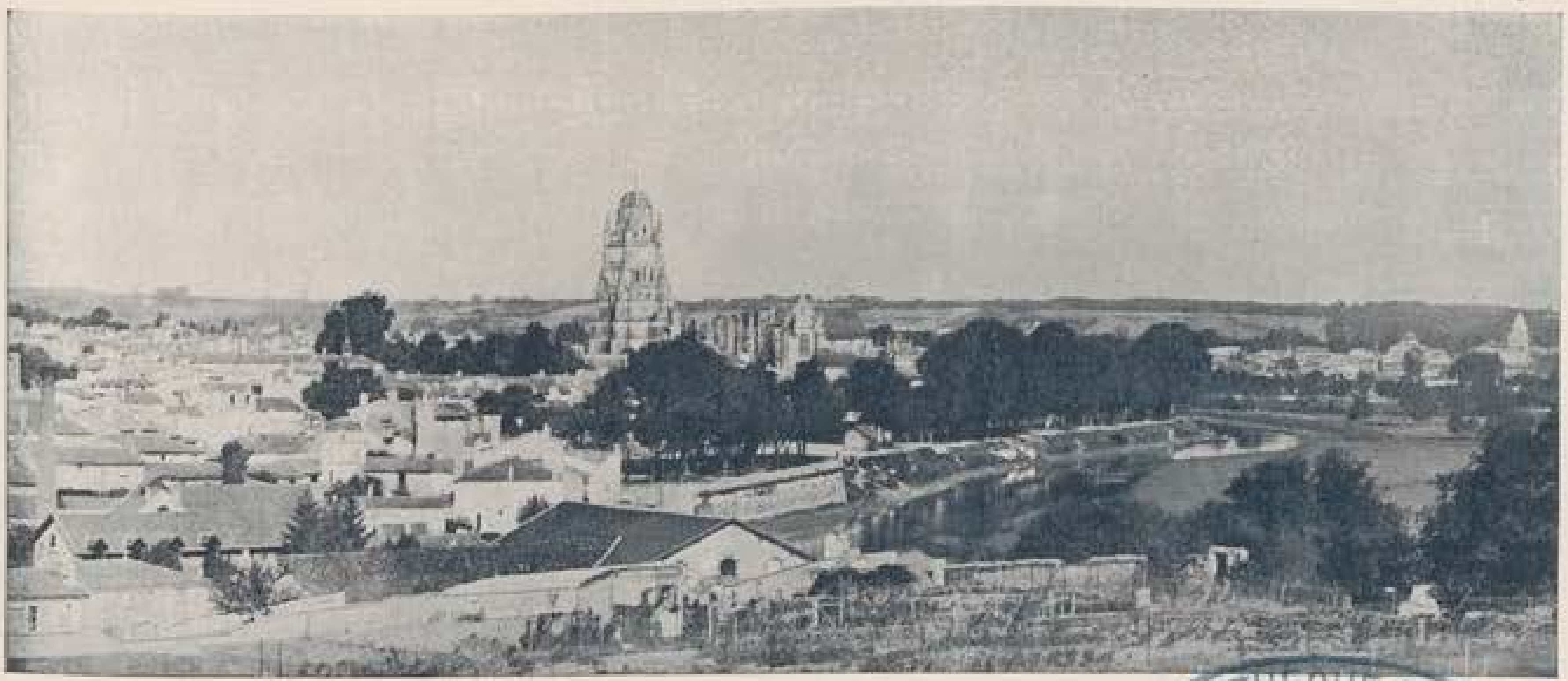
LA ROCHELLE, chef-lieu du département, est une ville de 29,000 habitants. Bâtie d'abord sur un petit rocher, d'où son nom, au fond d'une anse de l'Océan, en raison de sa situation dans une région agricole et industrielle, en face les îles de Ré et d'Oléron et protégée par ses fortifications imposantes, elle prit rapidement une importance maritime considérable. Ses marins furent des premiers à trafiquer avec le Nouveau-Monde. Mais elle eut beaucoup à souffrir des guerres de religion. Elle soutint des sièges longs et sanglants contre les armées royales, et Richelieu ne put en venir à bout qu'en la bloquant par une digue qu'on voit encore à l'entrée du port. Lors de la Révocation de l'Edit de Nantes, une partie de la population s'expatria au Canada.

La grosse horloge à La Rochelle

La Rochelle a conservé en partie son aspect d'autrefois. Quelques rues sont encore bordées de porches sous lesquels circulent les piétons ; les tours qui gardaient l'entrée du port sont bien conservées. L'hôtel de ville, très bien restauré, est un remarquable monument dans le style de la Renaissance, et à l'intérieur de la ville, on trouve quelques fort jolies maisons anciennes.

La Rochelle

L'importance commerciale de la Rochelle a plutôt diminué. C'est que d'autres villes, Nantes, Bordeaux, mieux situées attirent de plus en plus à elles le trafic extérieur. Cependant, de la Rochelle, s'expédient encore des eaux-de-vie de toute la région charentaise. Elle reçoit les houilles d'Angleterre, les productions des îles de Ré et d'Oléron. Elle



Vue générale de Saintes

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

expédie aussi les produits de la pêche, et notamment les huîtres élevées dans la région avoisinante, le sel, etc.

La création récente du port de *La Pallice*, admirablement relié à La Rochelle par une superbe route et un chemin de fer-tramway, a déjà donné des résultats appréciables. Rade admirable, avec ses bassins de radoub qui sont peut-être les mieux appropriés de France, le port de La Pallice est sans doute appelé, dans un avenir prochain, aux plus brillantes destinées commerciales.

SAINTES, chef-lieu d'arrondissement, est située sur la Charente. Elle a une origine très ancienne : elle aurait été fondée par une colonie grecque bien avant l'occupation romaine. A cette époque, ainsi que l'attestent les restes des monuments gallo romains qu'on y a retrouvés, elle devait avoir une importance considérable. Son amphithéâtre pouvait recevoir 20 à 22,000 spectateurs. Elle fut pendant longtemps la capitale de la Saintonge, et renferme plusieurs monuments remarquables : l'Eglise St-Eutrope dont quelques parties remontent au VIe siècle; la cathédrale qui fut construite au XIIe siècle.

Actuellement Saintes est un centre agricole; elle fait aussi un commerce d'eaux-de-vie important.

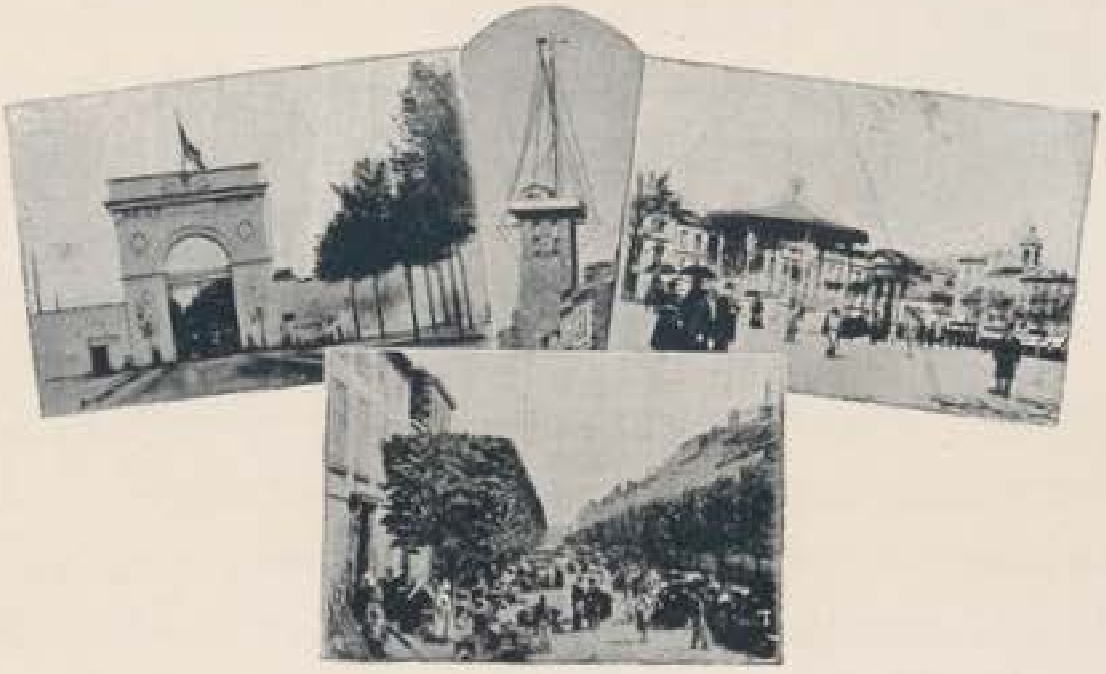
ROCHEFORT, chef-lieu d'arrondissement, est un de nos cinq grands ports militaires. Il y existe aussi un port marchand. Mais elle doit surtout les éléments de son activité commerciale ou industrielle, aux établissements militaires ou maritimes qu'elle possède. Ville de 34,000 habitants, bien fortifiée.

JONZAC, chef-lieu d'arrondissement, est une pittoresque petite ville; elle ne fait guère que le commerce des produits agricoles : bois, vins, eaux-de-vie, et de la pierre de taille.

MARENNES, chef-lieu d'arrondissement, est célèbre par les huîtres qui sont élevées dans les environs et qui s'expédient partout. Les produits de la pêche et le sel font seuls l'objet d'un commerce d'ailleurs peu important.

St-JEAN D'ANGÉLY est un centre agricole et commercial peu important. Quelques maisons de commerce d'eaux-de-vie y sont cependant établies.

Citons encore *Royan* une des plus jolies stations de bains de mer de l'Océan, et où tout charentais qui se respecte doit faire annuellement « sa saison » ; — *Surgères*, *Aigrefeuille*, centres de production d'eaux-de-vie ; — *Pons*, *Burie*, etc...



A Rochefort

LES HABITANTS

La région charentaise est habitée depuis fort longtemps. La terminaison *ac* du nom de beaucoup de localités semble indiquer qu'elle fut jadis occupée par les Ibères. Les Gaulois l'ont aussi peuplée. Le nom de certaines de leurs tribus est venu jusqu'à nous. Les *Santones*, peuplade gauloise, étaient très puissants au temps des guerres romaines. Depuis cette époque reculée sur laquelle des indications précises nous manquent, les Charentes subirent des invasions nombreuses : celles des barbares, des Sarrasins, des Normands, des Anglo-saxons, etc.

Néanmoins, la population actuelle est assez homogène, et l'habitant des Charentes, j'entends l'habitant des campagnes, a un parler qui

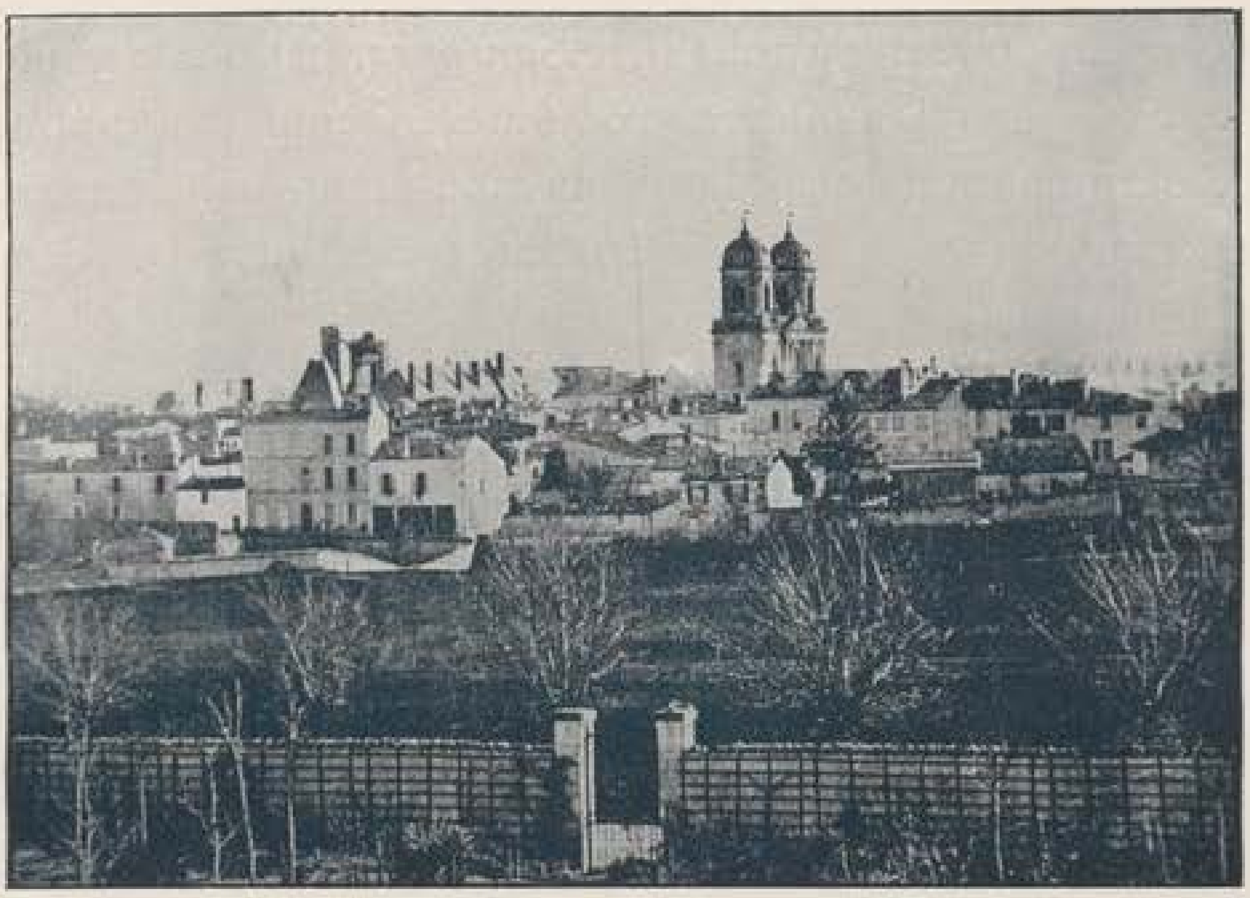
Vue générale de Jonzac

lui est propre. Quenot le décrivait ainsi au commencement de ce siècle : « Il » est généralement bien fait ; sa taille est médiocre et sa démarche aisée. » Proportion gardée, les hommes y sont mieux que les femmes, quoi qu'on y » rencontre aussi de très jolies personnes. La position des rivières, des lieux plus » ou moins élevés, la diversité des aliments dans certains cantons donnent des » nuances différentes à la constitution et au tempérament des habitants. Chez » les cultivateurs, la nature est plus lente à se développer. Ce n'est qu'à dix- » huit ou vingt ans que leur tempérament et leurs forces se développent. Quand » ils sont réunis, et que le vin se trouve de la partie, ils aiment à faire parade » de leur force..... Dans les arrondissements de Ruffec et de Cognac, les » hommes de la campagne sont petits, rabougris, et quelquefois mal conformés. » On attribue cette dégradation à la culture de la vigne et du maïs, à laquelle

» les hommes se livrent dès l'âge de douze ans. Cette culture, en effet, se faisant
» au pic, et obligeant le cultivateur à être toujours courbé, doit nuire au
» développement de ses organes et à son accroissement.....

« Munier nous a tracé en 1776 le portrait du caractère des
» habitants de l'Angoumois :

« La jeunesse a les dispositions les plus heureuses; mais ce don
» de la nature étant mal cultivé produit difficilement de bons fruits; livrée à
» elle-même dès l'enfance elle contracte rarement l'habitude du travail et



Vue générale de St-Jean d'Angély

» ne produit dans l'âge viril que des hommes pétillants et difficiles à fixer. Il
» suit de là que l'Angoumoisin doit être naturellement porté à l'enthousiasme,
» toujours en action et prêt à s'enflammer; il doit éviter tout ce qui peut engager
» sa liberté; concentrer sa vivacité et contraindre sa gaîté, voler d'un plaisir à
» l'autre, regretter de ne pouvoir jouir de tous à la fois, aimer les fêtes bruyantes
» et les cercles nombreux, préférer les armes à une littérature superficielle, et
» les arts inutiles aux sciences abstraites et profondes, qui l'obligeraient à
» penser; il doit rechercher les étrangers comme des êtres extraordinaires qui
» portent toujours avec eux de nouveaux amusements, et les oublier dès qu'ils
» cessent d'être magnifiques.

« Chacun se traîne avec effort vers la classe de citoyens qu'il croit
» supérieure à la sienne et, pour y parvenir, on néglige quelquefois ses parents,
» ses anciens amis. Il est aisé d'imaginer que l'ambition et l'envie doivent

» remuer sourdement l'esprit d'un tel peuple; mais quelles sont d'ailleurs les » sociétés exemptes de ces passions?

« Hélas! il faut bien le dire, ce portrait est encore après quarante- » deux ans d'une vérité frappante. Même pétulance, même instabilité dans le » caractère, même avidité pour les plaisirs et même éloignement pour tout ce » qui porte l'apparence de la contrainte et même de la gêne. On retrouve » aujourd'hui à Angoulême et dans les principales villes du département, le » même goût pour l'ostentation et les mêmes efforts pour donner de sa personne » une idée avantageuse. Les habitants » naturellement frondeurs, mais en » général trop dépourvus d'instruc- » tion pour l'être avec esprit et » jugement, s'égayent de tout, sans » jamais faire un retour sur eux- » mêmes; ils exagèrent sur le champ » le bien comme le mal, mais chaque » jour voit s'effacer les impressions » de la veille; et ce qui a été l'objet » d'une censure amère ou d'un éloge » outré ne laisse plus que quelques » traces fugitives, dès qu'il se pré- » sente un nouvel aliment à la malignité ou à l'admiration.

Eglise St-Vivien à Pons

« Quoique la population de Cognac soit beaucoup plus » circonscrite que celle d'Angoulême, on y trouve instruction, bon ton et pureté » de langage. Les habitants de Barbezieux sont cités pour la douceur et l'aménité » de leurs mœurs. Il y a peu de société mais il n'y a point de coterie, et c'est » beaucoup pour une petite ville.

« Ceux de l'arrondissement de Confolens ont le caractère plus » prononcé, leur esprit est peut-être moins brillant mais plus solide; leurs » démarches sont mieux calculées, et malgré le désavantage de leur situation » et de leur sol, ils montrent plus d'industrie et plus d'aptitudes pour les » sciences.

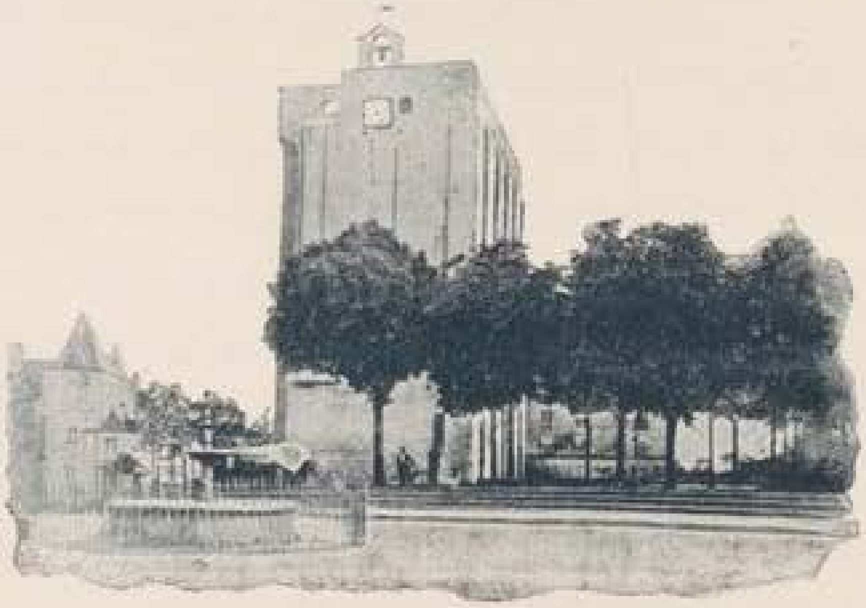
« Les cafés se sont multipliés comme dans toute la France, en » favorisant l'oisiveté et le désœuvrement ils ont contribué à propager la » passion du jeu dont la fureur a gagné jusque dans les bourgs et les hameaux. » Tel est le penchant qui y entraîne les habitants que les mesures que l'on a » prises pour assurer l'exécution des lois contre les jeux de hasard n'ont pu » parvenir à leur suppression; c'est surtout au temps des foires que cette

» passion fait le plus de victimes et que les banquiers redoublent d'activité » pour se soustraire à la surveillance des magistrats.

« Les frairies ou fêtes patronales des hameaux sont très fréquentes » pendant l'été; elles deviennent l'occasion de réunions nombreuses, où les » habitants des villes » ne dédaignent pas » toujours de partager » leurs divertissements » avec ceux des cam- » pagnes : dans ces » réunions, le paysan » ne sait que danser » lourdement et boire » mais avec modéra- » tion; il ne se livre à » aucun exercice; et » tous les jeux où l'a- » dresse et l'agilité se déployent lui sont absolument inconnus.

Les arènes de Saintes

« Les veillées, réunions plus brillantes, et souvent plus joyeuses » que les cercles des villes, commencent à la Toussaint; c'est réellement le » temps des amours à la campagne. Le cultivateur, peu sensible apparemment » à la douce influence du retour de la belle saison, se livre alors à ses plus » rudes travaux et ne songe à faire sa » cour que lorsque les récoltes sont » rentrées. Ces veillées ont lieu sur- » tout dans les maisons où il y a des » filles à marier ».



La tour de Pons

Ce portrait pouvait être exact au début de ce siècle; il ne l'est plus guère, me semble-t-il à présent. On ne « se hisse nullement avec effort vers la classe de citoyens qu'on croit supérieure à la sienne » ! Et on n'essaye même pas de donner de sa personne une idée avantageuse! Le cultivateur est plus éclairé que jadis. Tout en continuant à apprécier la bonne chère, il est peut-être plus sobre. Il s'intéresse davantage aux choses de l'esprit, et somme toute, il a actuellement tout autant de culture intellectuelle que l'agriculteur de n'importe quelle région. Il est resté économe, et « les bas de

laine » bien garnis sont nombreux dans les Charentes. S'il n'a jamais été paresseux, il n'a jamais eu non plus, il est vrai, l'activité des paysans d'autres régions. Il n'a pas beaucoup gagné sous ce rapport. La *molle Charente* de jadis reste toujours la « molle Charente » au moins à l'intérieur des terres. Dans les îles, sur le littoral, la population est plus active et plus industrieuse. Elle sait mieux tirer parti des ressources naturelles. La pêche, la culture des huitres, l'extraction du sel sont des sources de revenus qu'elle ne néglige pas; elle a plus que sur le continent l'habitude du trafic. Peut-être est-elle aussi plus éclairée. A coup sûr, elle a plus d'aisance et cela se voit bien à la coquetterie avec laquelle sont entretenus tous les villages, à la propreté qui y règne. Les maisons sont toutes blanchies chaque année à la chaux, la veille de la fête locale; quelques-unes sont peintes en couleur. Dans quelques villages, il y a toujours devant les maisons un petit jardin garni de fleurs. Tout cela n'existe pas dans la partie centrale de la région.

Le pont St-Jacques de Cognac

Royan

Ce « terroir de Charente » au climat doux, aux mœurs douces, et de « doulce vie » a fourni quelques hommes illustres à des titres divers. C'est d'abord *Meslin de St-Gelais* qui fit partie de la fameuse pléiade de Ronsard; *Balzac*, le premier en nom, qui naquit à Angoulême en 1584 et qui fut un des premiers académiciens. Il est surtout connu par ses lettres qui sont remarquables par les agréments du style et des détails, et par de nombreux ouvrages plus intéressants par la forme et la beauté de la langue que par le fonds.

Fouras-les-Bains

François 1er, comte d'Angoulême et roi de France, né à Cognac, par accident, dit-on. Sa ville natale lui en a témoigné néanmoins sa reconnais-

sance en lui élevant une belle statue équestre qui orne la principale place de la ville.

Gournaud, chirurgien de grand renom qui naquit à Chabanais.

Le marquis de *Montalembert* qui publia d'importantes études sur l'art militaire.

La Quintynie, qui préféra le jardinage à la chicane et publia de remarquables travaux sur la statistique des végétaux.

Corlieu, écrivain et historien d'un style charmant, né à Angoulême, mort en 1576.

Le général *Dupont*, né à Chabanais; le docteur *Bouillaud*, une des gloires de la Faculté de Paris, né à Angoulême en 1796.

Le docteur *Roux*, disciple et émule de Pasteur, dont les découvertes sont dignes du maître, etc.

La Charente-Inférieure a vu naître :

Théodore Agrippa d'Aubigné (1550-1630), né à St-Maury, historien et poète satirique d'une rare énergie et qui fut le grand père de Mme de Maintenon;

Jean Guiton, né à La Rochelle, amiral et maire de sa ville natale lors du siège de 1628, célèbre par l'énergie de sa résistance;

Réaumur (1683-1757), mathématicien-physicien et naturaliste, l'une des gloires de la science française, né à La Rochelle;

L'amiral *Latouche-Tréville*, né à Rochefort (1745-1804);

Billaud-Varennes, le célèbre conventionnel;

Le général comte de *Chasseloup-Laubat*, né à St-Sornin;

Le baron *Duperré,* amiral et ministre de la marine sous Louis-Philippe, né à La Rochelle;

Dufaure, né à Saujon, ministre et membre de l'Académie Française (1798-1881);

Eugène Fromentin, *William Bouguereau*, les célèbres artistes, nés tous les deux à La Rochelle;

Enfin *Bernard Palissy*, qui, sans être né à Saintes, y possède une belle statue et y a passé une grande partie de son existence.

LES CULTURES

Les terres non plantées de vignes sont cultivées directement par le propriétaire, ou confiées à des métayers qu'on appelle dans le pays des *colons*. Le fermage est presque inconnu. On fournit au *colon* des bâtiments suffisants pour son logement, pour celui du bétail, une grange pour serrer les fourrages et la récolte des grains, etc...; il a toujours un jardin et une petite vigne, du bois pour le chauffage, et il a droit au pacage dans les prés du propriétaire. Ce dernier fournit encore les bœufs pour la culture, les brebis, etc... Tous les produits sont partagés par moitié.

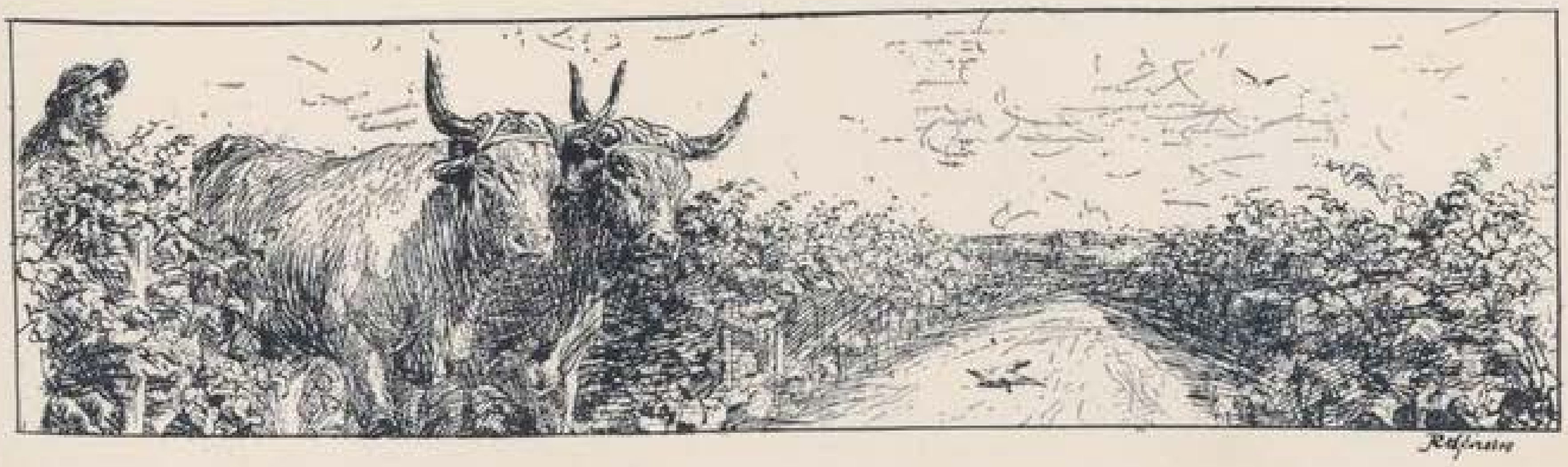
Ces produits sont : les céréales, blé, seigle, orge, avoine, le maïs, le sarrazin quelquefois; les chataignes et les noix; les produits du bétail : lait, agneaux, veaux, etc...; les produits oléagineux : colza, navette, pavots, chanvre, lin, etc...; les pommes de terre. Les prés sont d'ordinaire réservés par le propriétaire; en raison de leur rareté, ils ont une grande valeur.

Mais toutes ces cultures ne jouent qu'un rôle accessoire; elles n'existent que là où la vigne ne peut être cultivée. C'est celle-ci qui, en somme, domine tout. Seule, elle rémunère amplement le cultivateur de ses peines.

DEUXIÈME PARTIE

LE

VIGNOBLE CHARENTAIS



LE VIGNOBLE est réparti sur toute la surface de la région. Mais tandis qu'à l'Est il est composé de parcelles disséminées aux meilleures expositions et dans les terres les plus propres à la vigne, il forme, sensiblement depuis le méridien d'Angoulême jusqu'à l'Océan, un tout compact coupé seulement par les vallées. Tout le sol cultivable est occupé par la vigne, la plaine comme les coteaux. Seuls les bas-fonds trop humides, ou les « *chaumes* » dépourvus de terre végétale sont soumis à d'autres cultures ou abandonnés. Et partout les produits sont de bonne qualité et possèdent, plus ou moins marqué, ce « bouquet » spécial qui leur a valu une incontestable réputation.

Exposition. — La région du vignoble est peu accidentée. Les collines, les mamelons ont peu d'élévation, et les vignes viennent aussi bien sur les sommets que sur les flancs. Les pentes sont douces. Par suite, il n'y a pas lieu de se préoccuper de l'exposition. Les produits sont sensiblement les mêmes au nord et au sud, à l'est et à l'ouest. Ceci au moins quand il s'agit des eaux-de-vie. Il n'en est pas de même, en effet, pour les vins de consommation. dont quelques-une jouissent d'une réputation locale méritée. Comme dans toutes les régions tempérées, ils sont d'autant meilleurs qu'ils proviennent de localités plus ensoleillées.

Altitude. — Les différences d'altitude sont trop faibles pour se traduire par des différences appréciables dans la quantité et la qualité des eaux-de-vie. Les bas-fonds, quand ils sont plantés en vignes, donnent moins de qualité que les coteaux; mais celà tient à ce que diverses maladies, telles que la *pourriture grise*, le *mildiou*, sur lesquelles nous aurons à revenir plus tard, y sont plus fréquents et endommagent la récolte.

Situation. — Le voisinage des cours d'eaux, des lacs, des marais, a la même influence. Sur les bords de la mer, particulièrement aux endroits où il se produit des dépôts de débris marins, varechs, etc..., le raisin, le vin et même les eaux-de-vie prennent un « goût de terroir » qui n'existe pas dans la partie centrale.

LE SOL ET LE SOUS-SOL

L'influence du sol et du sous-sol sur la végétation, la fructification et sur la qualité des produits est beaucoup plus manifeste. Elle est aussi très importante; il convient de l'étudier ici en détail.

Nous connaissons déjà la nature des étages géologiques qui constituent le sous-sol, c'est-à-dire cette partie de la terre qui n'est pas remuée par la charrue, et que les racines pénètrent plus ou moins. Par les éléments

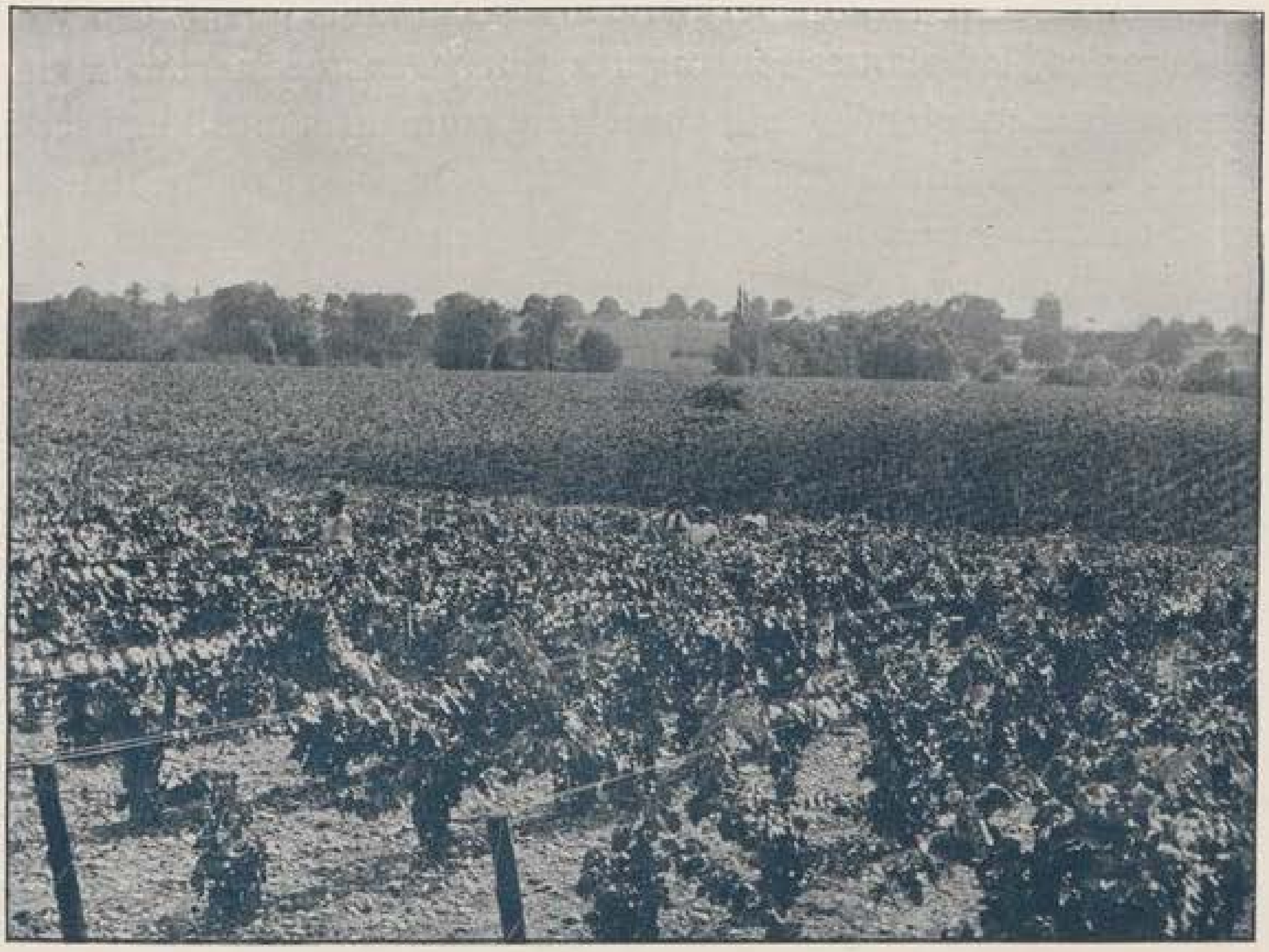
Comité de viticulture. — Champ d'expériences de Marsville, près Cognac (Charente)

qu'il renferme, le sous-sol contribue directement à la nutrition de la plante. Le plus riche en éléments nutritifs est, à ce titre, le meilleur. Les argiles, les marnes, activent le plus la végétation, parce qu'elles sont d'ordinaire riches en matières fertilisantes, et aussi parce qu'elles sont très fraîches.

Les *calcaires* agissent sur la vigne de deux manières. Ils sont utiles ou nuisibles. Ils sont utiles quand le sol est argileux, siliceux ou argilo-

siliceux; ils fournissent alors à la plante la chaux nécessaire à la végétation, à la fructification et à l'accumulation du sucre dans les grappes. Ils sont nuisibles quand le sol est lui-même très calcaire; c'est qu'alors, formés de matériaux très tendres, très attaquables par les racines, ils amènent souvent le jaunissement du feuillage.

Ils ont encore une action physique. Constitués par des éléments durs et compacts comme les calcaires cristallins ou oolithiques, ils laissent



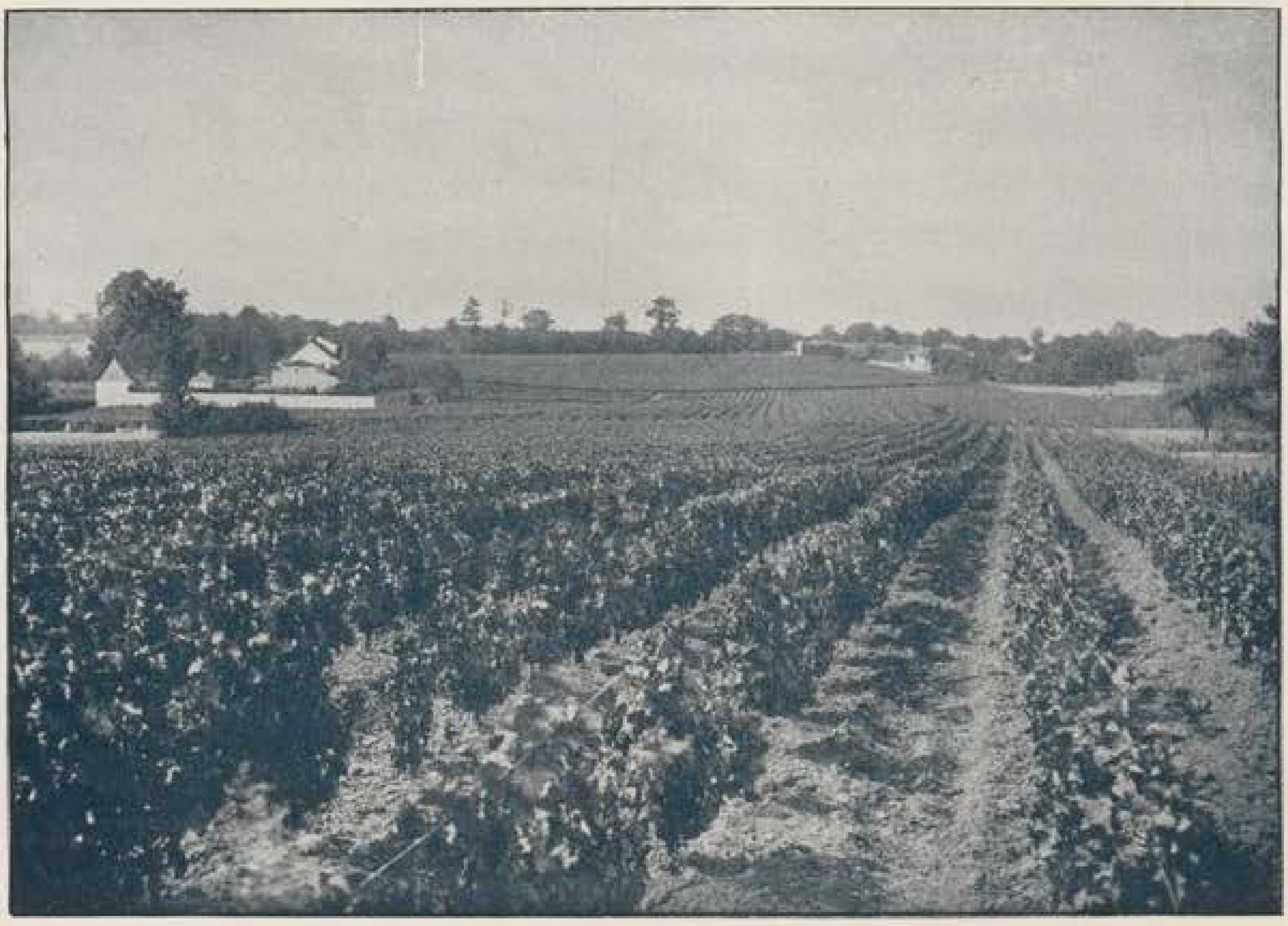
Vignoble de M. P. Frapin, aux Gabloteaux, près Juillac-le-Coq (Charente)

ruisseler à leur surface ou perdre dans les fissures les eaux des pluies. Mais tendres et crayeux comme les étages supérieurs du crétacé, ils forment éponge: ils emmagasinent entre leurs particules la presque totalité des eaux qu'ils reçoivent. Aussi la craie tendre n'est-elle jamais sèche; elle cède facilement à la végétation l'eau qu'elle renferme. Et c'est là une particularité dont je montrerai plus loin toute l'importance.

La nature pétrographique des roches du sous-sol nous permet de prévoir les qualités physiques et chimiques du sol qu'elles forment à la surface, en se décomposant, sous l'action des agents météoriques et des cultures.

A l'Est, les montagnes granitiques, gneissiques ou schisteuses, donnent naissance à des terres de natures diverses. Ce sont très souvent des sables grossiers peu fertiles, couverts de « brandes ». Lorsqu'ils reposent sur un sous-sol peu perméable, ils contiennent assez d'eau pour nourrir une végétation arborescente. C'est le châtaignier qui domine en ces milieux, il y atteint de belles dimensions. La vigne y est quelquefois cultivée.

Les terres argileuses qui proviennent aussi des mêmes roches sont de meilleure qualité. Elles portent de belles prairies, que la multitude des cours d'eau de cette région permet d'arroser fréquemment. On y cultive aussi les céréales, les plantes fourragères. etc. Dans ces terres la vigne se développe fort bien ; seulement, elle coule fréquemment et mûrit mal ses fruits. Ce n'est qu'aux expositions Sud, Sud-Est, Sud-Ouest, qu'on peut utilement en tenter la culture. Et d'ailleurs elle y occupe une bien faible surface ; elle est considérée plutôt comme une culture accessoire. On ne lui demande que de

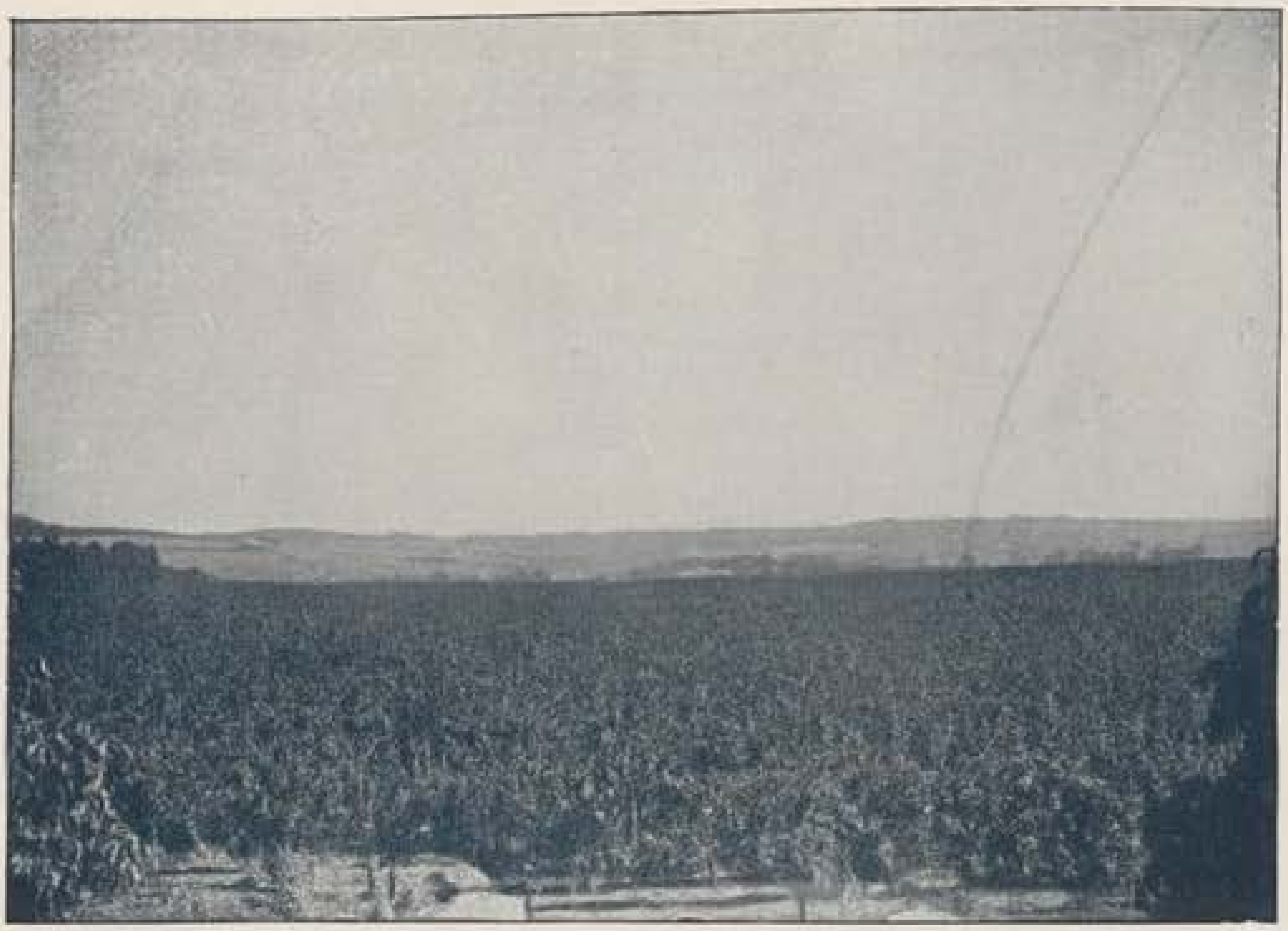


Vignoble de M. Tapon, à la Borderie, près Cognac (Charente)

fournir le vin de la famille, vin médiocre, mais qui est apprécié et préféré à tout autre par les habitants du pays.

En faisant usage de cépages plus précoces, et il y en a beaucoup, on pourrait sans doute augmenter l'étendue des quelques vignobles existants.

La terre est bonne partout, elle convient particulièrement aux vignes greffées, car elle n'est point calcaire. Seulement, il faudrait que la culture fût faite avec plus de soin ; que des engrais, des amendements, surtout les amendements calcaires fussent apportés un peu plus fréquemment. Les étages de jurassique qui s'appuyent, en beaucoup d'endroits, sur les schistes cristallins fournissent



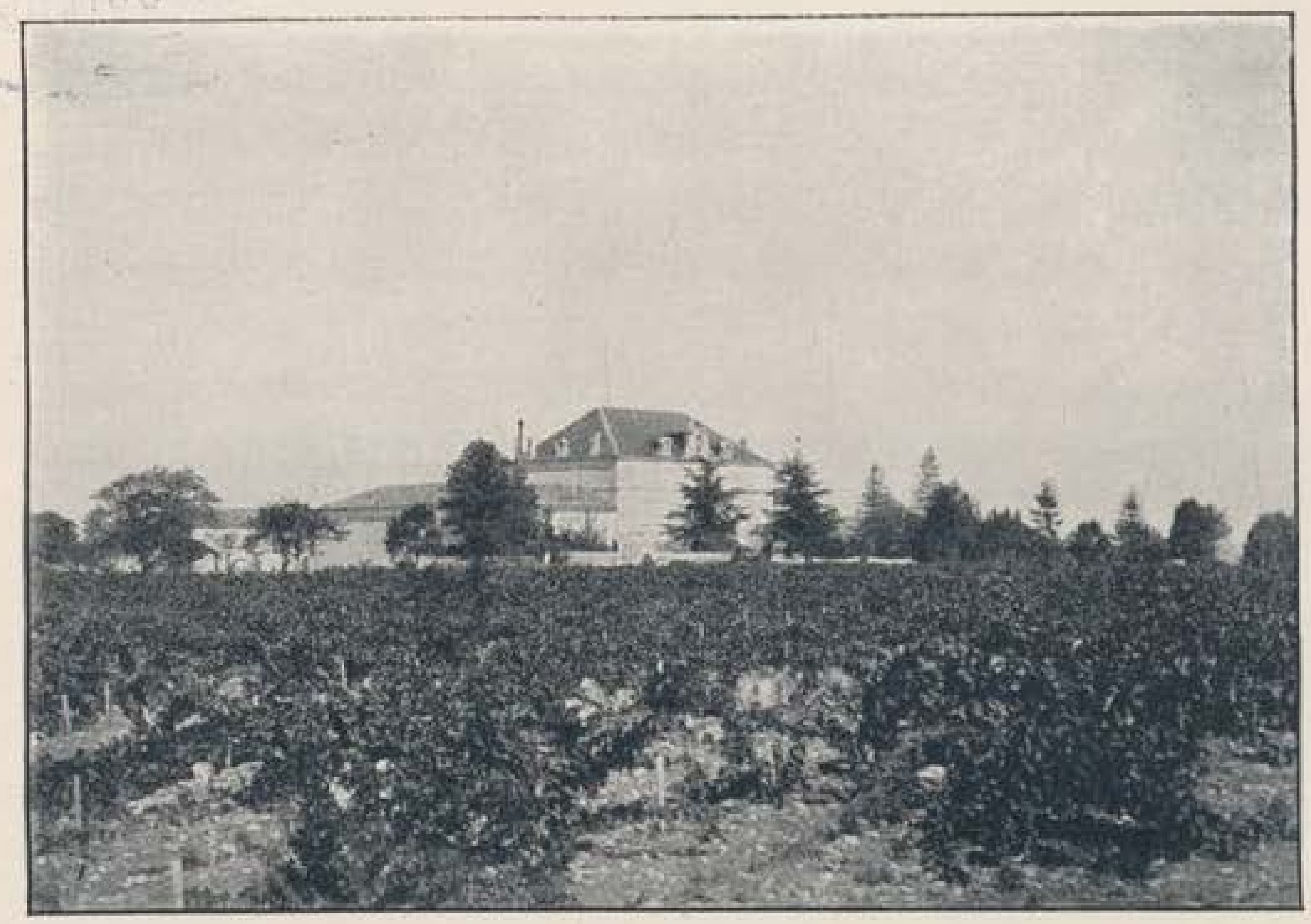
Vignoble de M. Lescure, à Claix près Angoulême (Charente)

des calcaires tendres, des marnes qui peuvent être utilement et facilement utilisés dans ce but. En même temps qu'ils rendraient la terre plus meuble, plus facile à cultiver, ces amendements favoriseraient beaucoup la fructification et la maturité du raisin. Et il n'y a pas lieu de craindre que les vignes ainsi traitées puissent être atteintes de la chlorose. Les apports de matériaux calcaires dans les terres argileuses ou siliceuses ne peuvent en aucune façon devenir nuisibles.

Mais quittons cette région pour les pays plus vignobles.

A mesure qu'on se dirige vers l'Ouest, la vigne devient de plus en plus prédominante. On trouve déjà quelques vignobles importants sur les collines du lias et de l'oolithe inférieure. Là, le sol, quand il résulte exclusivement de la décomposition des roches sous-jacentes, est peu profond, pierreux et sec. Les parties qui correspondent aux bancs de calcaires marneux sont plus riches, plus fraîches, plus profondes. Le sous-sol, fendillé, alimente la vigne en matières fertilisantes et en eau. Tandis que dans le premier la vigne pousse peu, elle croît vigoureusement dans le second, et mûrit bien

ses fruits. Ceci s'applique évidemment aux vignes « de pays » franches de pied. Les vignes greffées sur sujet américain y prospèrent moins bien, elles craignent en effet les calcaires marneux tendres où elles jaunissent. Elles préfèrent les calcaires durs, même les plus purs, car alors les racines se trouvent en contact avec une terre rouge silico-argileuse presque totalement dépourvue de carbonate de chaux. Ainsi les terres arables les plus calcaires



Vignoble de M. Filloux, à La Pouyade, canton de Segonzac (Charente)

sont celles qui proviennent des roches les plus argileuses. Cela tient à ce que ces roches sont aussi les plus tendres. Elles se réduisent en poussière spontanément et rapidement au contact de l'air, sous l'action de la gelée et des instruments de culture ; si bien qu'elles donnent une terre fine qui a sensiblement la même composition qu'elles mêmes. Les calcaires purs, qui sont aussi les plus durs, au moins dans les Charentes, se comportent autrement. Ils résistent aux gelées, ne se brisent que lentement sous la pioche et la charrue. Ils ne sont attaqués que par les eaux météoriques. Celles-ci dissolvent et entraînent au loin le carbonate de chaux, et laissent des résidus purement siliceux ou argileux, presque constamment colorés en rouge par de l'oxyde de fer, mais peu épais et pauvres aussi en matières fertilisantes. Ces différences dans la provenance expliquent les différences dans la végétation qu'on observe partout où existent de tels sols.

En fait, le lias et l'oolithe inférieure sont recouverts presque en

entier par des dépôts tertiaires qui occupent, comme on peut le voir sur une carte, à peu près tout le pays. En beaucoup de points ils ont une grande épaisseur. Ce sont ou des argiles rouges, utilisées quelquefois pour la fabrication des tuiles, dans lesquelles toutes les cultures viennent bien quand on fume convenablement, ou des sables argileux également propres à toutes les cultures.

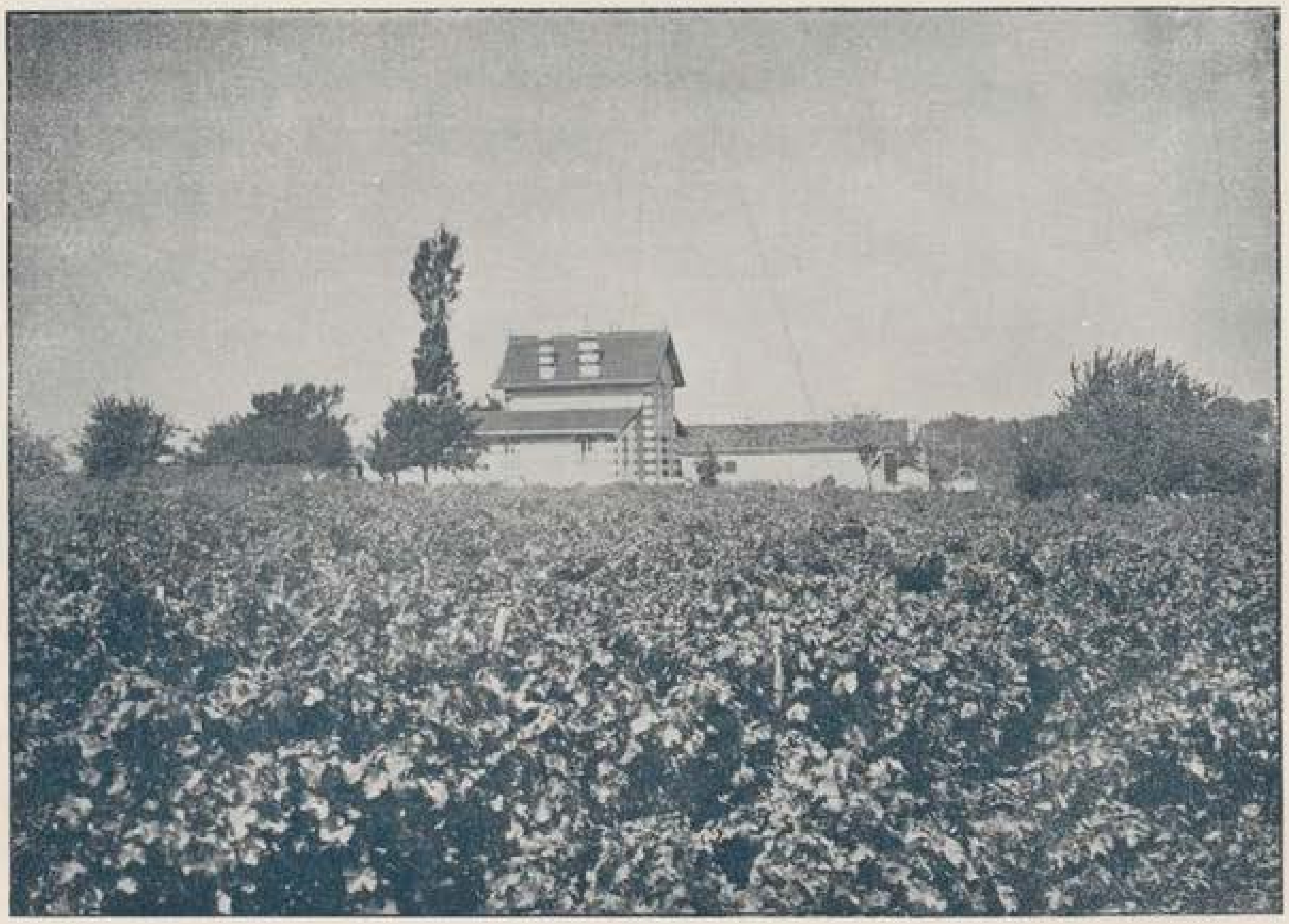
BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

Vignoble de M. Laporte, sénateur, à l'Abbaye, près Jarnac (Charente)

Il s'en suit que le sol est moins calcaire que ne l'indique la composition de la roche principale dont il dérive ; et, même dans la zone dont le sous-sol est un calcaire marneux, superficiel, la terre végétale est modifiée par les dépôts tertiaires. Les sols calcaires sont donc en réalité très rares dans la région du lias et de l'oolithe inférieure. Bien que la vigne y soit encore peu cultivée, les terrains lui conviennent à peu près partout ; la reconstitution même avec les vignes américaines les plus usuelles ne présente aucune difficulté.

Les sols qui dérivent des diverses assises du jurassique moyen et du jurassique supérieur sont très semblables au point de vue physique. Ils sont tous calcaires et pierreux. Leur teneur en carbonate de chaux varie bien entendu avec la nature de la roche sous-jacente. Où la roche est dure, qu'il s'agisse du coralien, de l'oxfordien ou du portlandien, etc., elle est presque

toujours formée de carbonate de chaux pur ou contenant quelquefois des grains de silice. Elle résiste par suite aux gelées, ne s'effrite pas. Sous l'action des eaux météoriques, elle ne laisse, comme résidu, qu'un peu de terre rouge siliceuse et maigre. Dans ces sols superficiels, reposant toujours sur des assises compactes, les racines ne peuvent pénétrer profondément ; la sécheresse est à redouter, et la végétation reste toujours faible. Ce sont des *petites groies*, qui autrefois ne portaient que des forêts ou de maigres cultures. La vigne « du pays » n'y a jamais bien prospéré ; on la plaçait de préférence dans les terres marneuses. Ces petites groies, par contre, conviennent aux vignes greffées. Celles-ci n'acquièrent évidemment pas un grand développement dans des sols aussi superficiels. Mais avec des fumures abondantes et fréquentes, avec des labours répétés qui maintiennent la surface meuble et



Vignoble de M. Boutinet, à La Sentinelle, canton de Châteauneuf (Charente)

fraîche, elles se développent normalement et donnent de bons produits. Les vignobles reconstitués sur plants greffés dans ces conditions le prouvent.

J'insiste sur ces terrains, — qui ont été plutôt délaissés jusqu'ici — à cause de leur parfaite convenance aux vignes greffées. Je ne puis, du reste, on le comprend, indiquer toutes les localités où ils existent.

Si les pierres de la surface ont une cassure terne, une teinte grise, si elles fondent à la gelée, on peut être certain que le sol est calcaire ; au contraire, ont-elles une structure oolithique ou saccharoïde, sont-elles brillantes, dures, résistantes aux gelées, la terre fine qui les entoure est sûrement dépourvue de calcaire, et convient, dès lors, très bien aux vignes greffées. Ces terres sont beaucoup plus répandues qu'on ne le croit dans les étages du jurassique.

En quelques endroits, on trouve d'autres fragments de roches qui indiquent des terres propres aux vignes américaines. Ce sont des pierres irrégulièrement perforées, véritables cargneules, dont les trous sont remplis d'argile grisâtre ou verdâtre, sans carbonate de chaux. Elles indiquent aussi en général un sous-sol frais; et là les vignes américaines croissent très vigoureusement.

TERRES ISSUES DE ROCHES DURES

			Teneur en calcaire
Terre	1	*sol*	3,70 °/₀
—	2	—	1,60
—	3	—	0,50
—	4	—	4,50
—	5	—	8,30
—	6	—	11,20

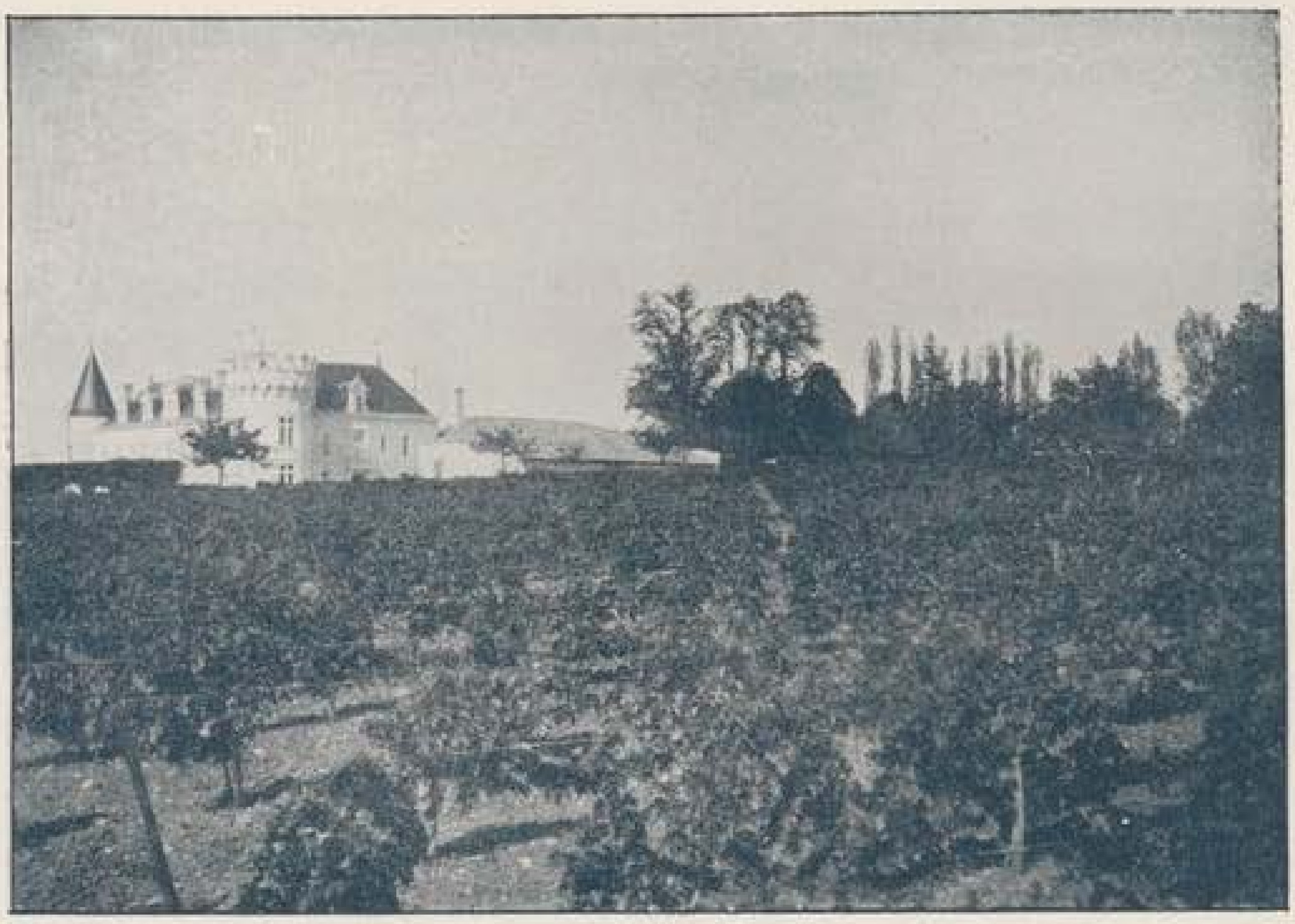
Composition physique et chimique

Cailloux	12,7 °/₀
Graviers	9,4
Terre fine	77,9
Gros sable calcaire	2,4
Gros sable siliceux	26,3
Sable fin calcaire	3,7
Sable fin siliceux	35,2
Argile	9,8
Azote	0,069
Acide phosphorique	0,072
Potasse	0,153
Fer	1,805

Les zones à roche tendre, grisâtre ou bleuâtre, marneuse, à cassure lithographique, donnent des terres également pierreuses, mais contenant généralement une haute dose de carbonate de chaux. Ce sont des groies aussi mais *plus fortes*, ochracées ou grises à la surface, contenant de 30 à 50 °/₀ de terre fine. A une profondeur variable de $0^{m}20$ à $0^{m}60$, le sous-sol est formé de fragments de calcaire peu résistants (roche pourrie) ou disposés en couches régulières et minces (platins) ou sans aucun ordre. Dans ce dernier cas qui est

le plus fréquent les racines peuvent pénétrer profondément et mettre ainsi la plante à l'abri de la sécheresse.

Ce sont ces terres qui étaient autrefois et à juste raison consacrées exclusivement à la vigne. Fendillées, pas trop sèches, chaudes, elles amènent



Vignoble de M. le Docteur Grangé, à la Dixmerie, près Jonzac (Charente-Inférieure)

toujours le fruit à bien; peu ou pas de coulure, peu de « grillage », pas de sécheresse trop intense empêchant l'accomplissement de la maturation. D'autre part, la fraîcheur et la fertilité du sol rendaient possible la culture sans apport d'engrais.

Actuellement, on les recherche moins. C'est que leurs qualités d'autrefois sont devenues des défauts. Le carbonate de chaux que renferme la terre fine et dont les labours tendent toujours à augmenter la dose fait fréquemment jaunir le feuillage. La culture des vignes greffées n'est possible pratiquement que si on les soumet à des traitements spéciaux, délicats et onéreux, ou si l'on fait usage de cépages adaptés à ces terrains.

TERRES ISSUES DE ROCHES TENDRES

	Teneur en calcaire
Terre 1 *sol*	15,20 %
— 2 —	19,50
— 3 —	23,00
— 4 —	24,40
— 5 —	31,49
— 6 —	41,70
Sous-sol	97,72

Composition physique et chimique

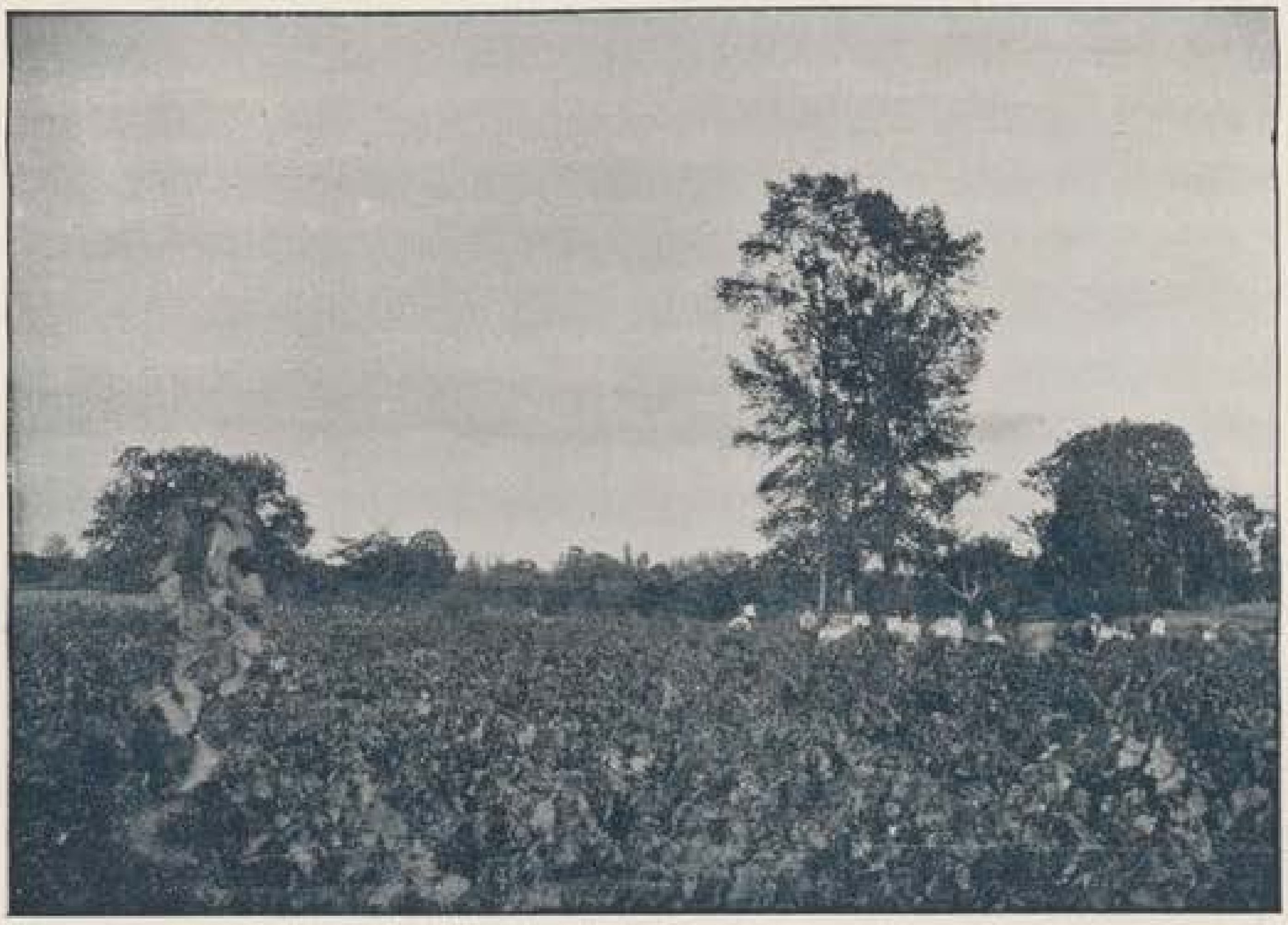
Cailloux	28,8 %
Graviers	4,7
Terre fine	77,5
Gros sable calcaire	12,0
Gros sable siliceux	11,4
Sable fin siliceux	16,9
Sable fin calcaire	25,7
Argile	34,0
Azote	0,072
Acide phosphorique	0,092
Potasse	0,155
Fer	1,57

Le Purbeckien ou le Portlandien supérieur, a un facies tout spécial. Les sols qui le surmontent sont en général des argiles compactes. En quelques points comme à Mesnac, Sainte-Sévère, Houlette, etc..... on rencontre des affleurements de calcaire amorphe, tendre, ne résistant pas aux gelées, ou des marnes, ou encore des sables pisolithiques.

Vignoble de M. A. Yvon, au Grollet, canton de Segonzac (Charente)

Les sols argileux ont habituellement une couleur grise ou rougeâtre. Ils sont très profonds, très frais, trop frais même car les travaux de culture ne sont pas toujours possibles. Quand le calcaire fait exclusivement défaut, les labours sont difficiles; on doit les faire « au bon moment ». Mais il est rare que ces terres soient exclusivement argileuses. La faible dose de calcaire qu'elles

contiennent suffit à les rendre assez friables. Ce n'est que gorgées d'eau qu'elles sont d'un abord difficile. Mais dans un sol humide, l'absence de labour



Vignoble de M. de Dampierre, à Plassac, arrondissement de Jonzac (Charente-Inférieure)

n'est pas très nuisible. En se desséchant, elles se fendillent : il est fort rare toutefois que la vigne y souffre de la sécheresse.

Dans les bas-fonds, le sol a été récemment recouvert par les eaux : il n'y a pas d'ailleurs très longtemps qu'une bonne partie du Pays-Bas était en marécages. Là, les argiles, riches en matières organiques, sont noirâtres. Elles sont très fertiles une fois mises en culture, et portent de belles prairies naturelles ou artificielles. Quand les gelées de printemps ne sont pas très fréquentes, la vigne peut y être cultivée avec succès. Elle y prend un très grand développement et donne des rendements très élevés. Aucune terre ne convient comme ces argiles aux vignes greffées usuelles.

TERRES DU PAYS BAS

Composition physique et chimique

TERRE I

Cailloux et graviers	0,00 %
Sable grossier siliceux	26,16
Sable grossier calcaire	1,31
Sable fin siliceux	28,13
Sable fin calcaire	0,62
Argile	43,05
Azote	0,13
Acide phosphorique	0,097
Potasse	0,4
Chaux	1,08

TERRE II

Cailloux et graviers	0,00 °/°
Sable grossier siliceux	45,37
Sable grossier calcaire	0,59
Sable fin siliceux	25,32
Sable fin calcaire	0,67
Argile	24,95
Azote	0,320
Acide phosphorique	0,107
Potasse	0,23
Chaux	0,705

En raison de leur situation, les bancs de calcaire tendre sont toujours frais. Ils sont propres à la vigne du pays ; ils conviennent moins bien à la vigne américaine et exigent des porte-greffes spéciaux.

Les sables pisolithiques sont tous calcaires. Ils apparaissent ça et là, leur importance est nulle.

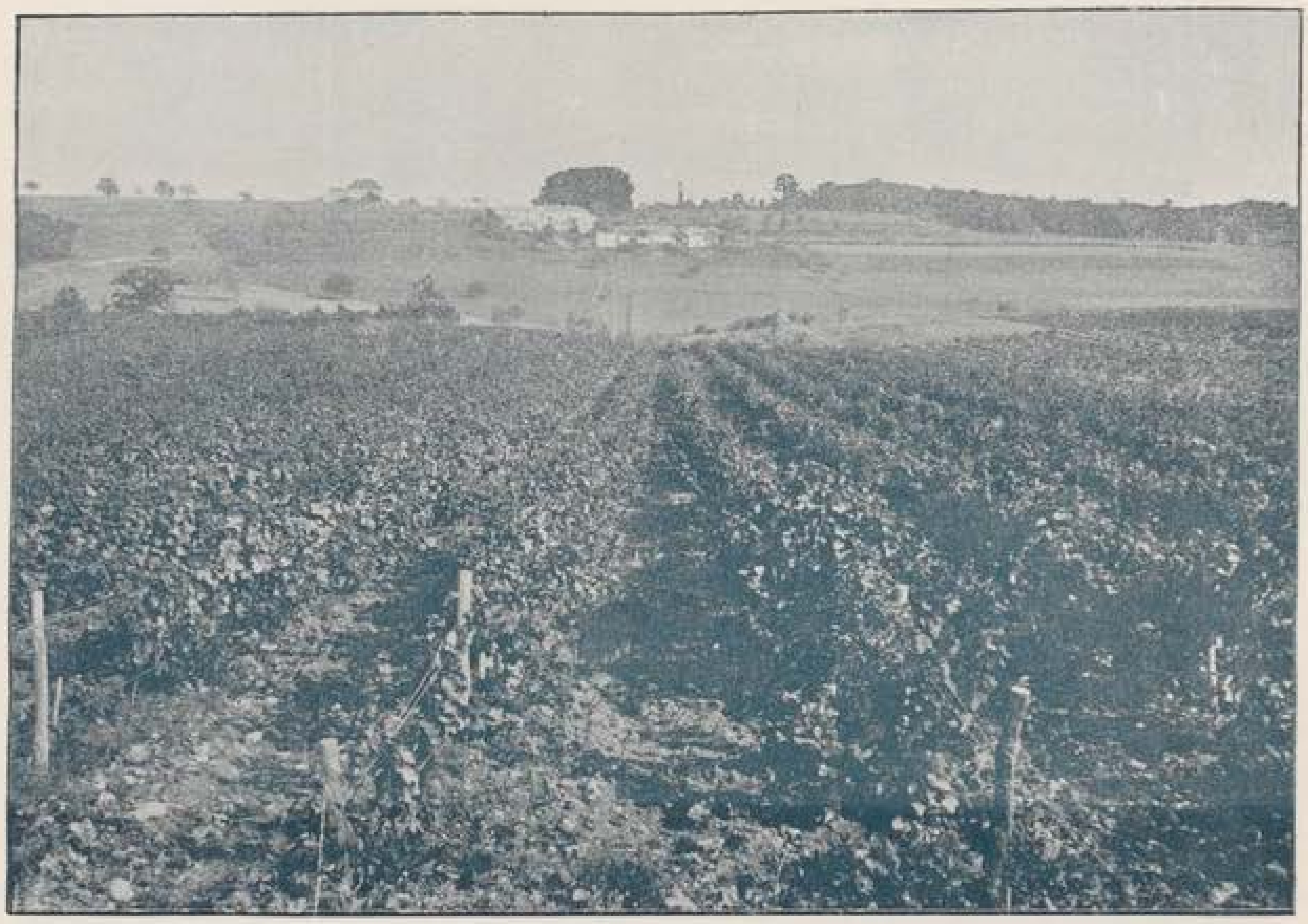
En somme, cet étage de Purbeeck, qui occupe tout le « Pays-Bas » fournit dans l'ensemble des sols très fertiles et frais, propres à toutes les

Champ d'expériences de Toutblanc (M. Couderc), près Cognac (Charente)

cultures, propres aussi à la vigne qui occupe ici encore toute la surface. Les produits n'ont pas les mêmes qualités que sur les calcaires du « Pays-Haut ».

Cela tient aux conditions dans lesquelles la plante végète, à l'excès d'humidité du début, à la fréquence des gelées, à la nature des cépages cultivés. Mais si les eaux-de-vie ont un « cachet spécial », elles n'en sont pas moins fort bonnes et très appréciées.

Les quatre premiers étages du crétacé supérieur sont formés, si l'on excepte les bancs argileux et sablonneux, par des roches en général dures et cristallines. Ils produisent, à la surface, en se décomposant, des terres identiques à celles qui dérivent des bancs de rochers durs du jurassique ; c'est-



Vignoble de M. Raguenaud, au Breuilh, canton de Châteauneuf (Charente)

à-dire des terres peu épaisses silico-argileuses un peu calcaires, rouges, maigres. Le sous-sol est compact et dur, et en conséquence impénétrable aux racines. Aussi la végétation est-elle toujours très faible. Si on rencontre çà et là quelques beaux arbres, comme aux environs de Cognac, de Taillebourg etc., ils appartiennent à des essences adaptées à la sécheresse, dont le puissant système radiculaire peut aller au loin se développer dans quelque anfractuosité. Ce sont les chênes qui dominent et particulièrement le chêne vert. Ils forment sur les rochers abrupts des sites très beaux qui rappellent les paysages des montagnes des Cévennes. En beaucoup d'endroits, comme à Châteauneuf, le sol, dépourvu de terre végétale, est entièrement nu.

Les parties occupées depuis longtemps par des forêts peuvent être utilisées pour la création de nouveaux vignobles. C'est que les racines des arbres, les acides organiques des feuilles et des débris végétaux tombés à terre, l'absence de culture (labours, etc., qui ont toujours pour conséquence de pulvériser les petits fragments calcaires), ont hâté la dissolution et la disparition du carbonate de chaux de la roche, et, par suite, l'accumulation des parties siliceuses. Et comme d'autre part, la première assise du sous-sol est toujours au moins un peu fendillée ou formée de blocs séparés, la vigne, la vigne américaine notamment, se développe fort bien dans ces terrains. Témoin, les vignobles reconstitués dans ces conditions, soit dans la Charente, soit dans la Charente-Inférieure. Ce qui est à craindre ici, c'est la sécheresse; on sait maintenant comment on peut l'atténuer.

TERRES ISSUES DE ROCHES DURES

	Teneur en calcaire
Terre 1 *sol*	0,25 %
— 2 —	0,75
— 3 —	1,23
— 4 —	2,58
— 5 —	5,32
— 6 —	7,28

Mais très souvent, notamment dans la Charente-Inférieure, des dépôts tertiaires sont venus se surajouter aux terres issues des roches du sous-sol; si bien que, sauf dans quelques parties trop maigres et trop sèches, la culture de la vigne est possible presque partout. Au niveau des bancs de calcaire tendre, on rencontre quelques difficultés par suite de la teneur en carbonate de chaux de la terre fine. Mais il est facile de les surmonter, on verra plus loin comment.

Les étages supérieurs du crétacé, la craie proprement dite, donnent des sols d'un aspect tout différent. Toujours peu profondes: 0^m15, 0^m20, 0^m25, sauf dans les bas-fonds et sur les pentes, ces terres, dites de *Champagne* ont une couleur grise quand elles sont sèches, presque noire quand elles sont mouillées. Cette coloration est dûe sans doute à une combinaison calcique de la matière organique. Quoi qu'il en soit, ce sont des terres légères, quelquefois homogènes comme dans les plaines, plus souvent caillouteuses, notamment sur les côteaux. Les pierres qu'elles contiennent sont irrégulières, aux angles émoussés, rugueuses, plus ou moins blanches, quelquefois tachées par de l'oxyde de fer. Elles résistent mal à la gelée, s'effritent sous l'action de la charrue et donnent en définitive une terre riche en carbonate de chaux.

Elles absorbent l'eau. Pendant les pluies, elles forment une boue très adhérente; comme on dit dans le pays, elles ont de « *l'amitié* » pour le cultivateur. Mais elles se ressuient vite et leur culture est presque toujours facile. Elles se déssèchent lentement. C'est que la craie du sous-sol, peu compacte, emmagasine l'eau des pluies pour la céder peu à peu aux couches supérieures.

Pauvres en acide phosphorique, en potasse, elles sont assez riches en azote, comme le montrent les analyses suivantes :

TERRES DE CHAMPAGNE

Composition chimique et physique

Cailloux	13,6	%
Graviers	10	»
Terre fine	76,4	»
Gros sable calcaire	35	»
Gros sable siliceux	16,5	»
Sable fin calcaire	20,	»
Sable fin siliceux	15,6	»
Argile	12,9	»
Azote	0,170	»
Acide phosphorique	0,072	»
Potasse	0,23	»

Mais leur caractéristique est une haute teneur en carbonate de chaux. La proportion de cet élément peut atteindre 70 % de la terre fine; en général, il ne dépasse pas 35 à 40 %, il ne s'abaisse qu'exceptionnellement au-dessous de 10 %.

			Teneur en calcaire
Terre	1	*sol*	19,80
—	2	—	25,54
—	3	—	29,67
—	4	—	31,95
—	5	—	35,41
—	6	—	40,97
—	7	—	48,00
—	8	—	50,41
—	9	—	57,20
—	10	—	61,35
—	11	*sous-sol*	87,85
—	12	—	63,43

C'est à la surface que les terres cultivées sont le plus calcaires. Cela tient à ce que les instruments de culture amènent sans cesse des fragments de roche qui se réduisent en poussière sous l'action des gelées.

A 0m15 ou 0m20, on rencontre très souvent une terre pauvre en carbonate de chaux. C'est qu'ici les fragments de roche n'ont pas subi l'action de la gelée; seules les eaux météoriques les ont attaqués, mais seulement pour dissoudre et entraîner au loin le carbonate de chaux, laissant comme résidu

Vignoble de M. Denis, député, à la Chauvillère, canton de Saujon (Charente-Inférieure)

une argile sableuse, grise ou verdâtre. Et dans cette couche argileuse, quelle que soit son épaisseur, peuvent vivre les plantes les plus *calcifuges*, telles que *fougères* et *châtaigniers*, qui semblent se développer dans un milieu très calcaire.

TERRES CULTIVÉES

	Teneur en calcaire
TERRE I	
Surface	22 %
A 18 centimètres	4,20
TERRE II	
Surface	18,25 %
A 20 centimètres	3,30

Il en est autrement des terres incultes ou occupées depuis longtemps par des prairies ou des bois. A la surface, on en sait la raison, elles sont souvent peu ou pas calcaires, et presque tous les bois qui croissent

dans les terres crayeuses contiennent des plantes calcifuges, particulièrement des fougères.

TERRES INCULTES

	Teneur en calcaire
TERRE I	
Surface	5,75 %
A 15 centimètres	18,30
TERRE II	
Surface	11,30 %
A 20 centimètres	27,10

TERRES PORTANT DU BOIS

		Teneur en calcaire
Terre 1	*Juillac le Coq. sur la craie*	0,20 %
— 2	*Juillac le Coq. sur la craie*	0,20
— 3	*Verrières sur la craie*	0,00
— 4	*Jurassique*	1,20
— 5	*La même en culture*	15,35

Le sous-sol de ces terres est une craie tuffau, marneuse par endroits et constituant ce qu'on appelle « l'ardile », corruption du mot argile;

Vignoble de M. Bonvalet, à Nieuil-le-Virouil, arrondissement de Jonzac (Charente-Inférieure)

ou bien sèche et se brisant facilement en petits fragments : c'est le « Chaple »; ou encore assez dure et pouvant donner des moellons de médiocre qualité.

Fendillé, comme sur les côteaux, il convient mieux à la vigne que lorsqu'il est constitué par des bancs peu épais mais compacts comme dans la plaine. Sa composition est néanmoins assez constante.

Dans la région des *terres de Champagne* plus spécialement consacrées à la vigne, la craie supérieure est surmontée, en quelques endroits,

Vignoble de M. Léon Croizet, à Saint-Même, canton de Segonzac (Charente)

notamment aux sommets des mamelons et sur les pentes E. et S.-E., de dépôts tertiaires, qui consistent en sables grossiers, en graviers ou encore en argiles de toutes teintes : vertes, grises, rougeâtres. En couche épaisse, ils conviennent bien à la vigne, bien que jusqu'ici ils aient été occupés par des bois. En couche mince, ils se mélangent à la terre crayeuse et en modifient notablement la nature. Leur présence est indiquée par des cailloux roulés de quartz plus ou moins pur, par des pierres calcaires rongées et trouées, dites *pierres cornues*, par la couleur de la terre arable, qui est nettement verdâtre. Ils sont beaucoup plus nombreux qu'on ne le croit; et partout où ils existent la reconstitution ne présente aucune difficulté. Il est donc important de les signaler; quelques-uns sont indiqués sur la carte géologique; les autres, moins importants, présentent des caractères permettant de les retrouver facilement.

Au Sud et à l'Ouest, le tertiaire recouvre de grandes surfaces. Les sols qui en dérivent sont exclusivement argilo-siliceux. Ce sont des sables fins, légers, très perméables et de culture facile, mais pauvres en matières fertilisantes.

TERRES SABLONNEUSES

Composition physique et chimique

Cailloux et graviers	11,60	%
Terre fine	88,4	»
Sable grossier siliceux	74,55	»
Sable calcaire	0,44	»
Argile	2,85	»
Azote	0,030	»
Acide phosphorique	0,042	»
Potasse	0,60	»
Chaux	0,18	»

La vigne y reste faible.

Si la proportion d'argile augmente, le sol devient silico-argileux, peu perméable, mais n'absorbant qu'une très petite quantité d'eau et se desséchant très vite ; il est alors compact, dur, impénétrable aux racines et aux instruments de culture. Dans la Charente-Inférieure notamment, les sols de cette nature sont occupés par la vigne, qui n'y a jamais pris une végétation exubérante. Ils doivent être cultivés au « bon moment », c'est-à-dire sitôt après les pluies ; on les appelle dans le pays *terres battises*.

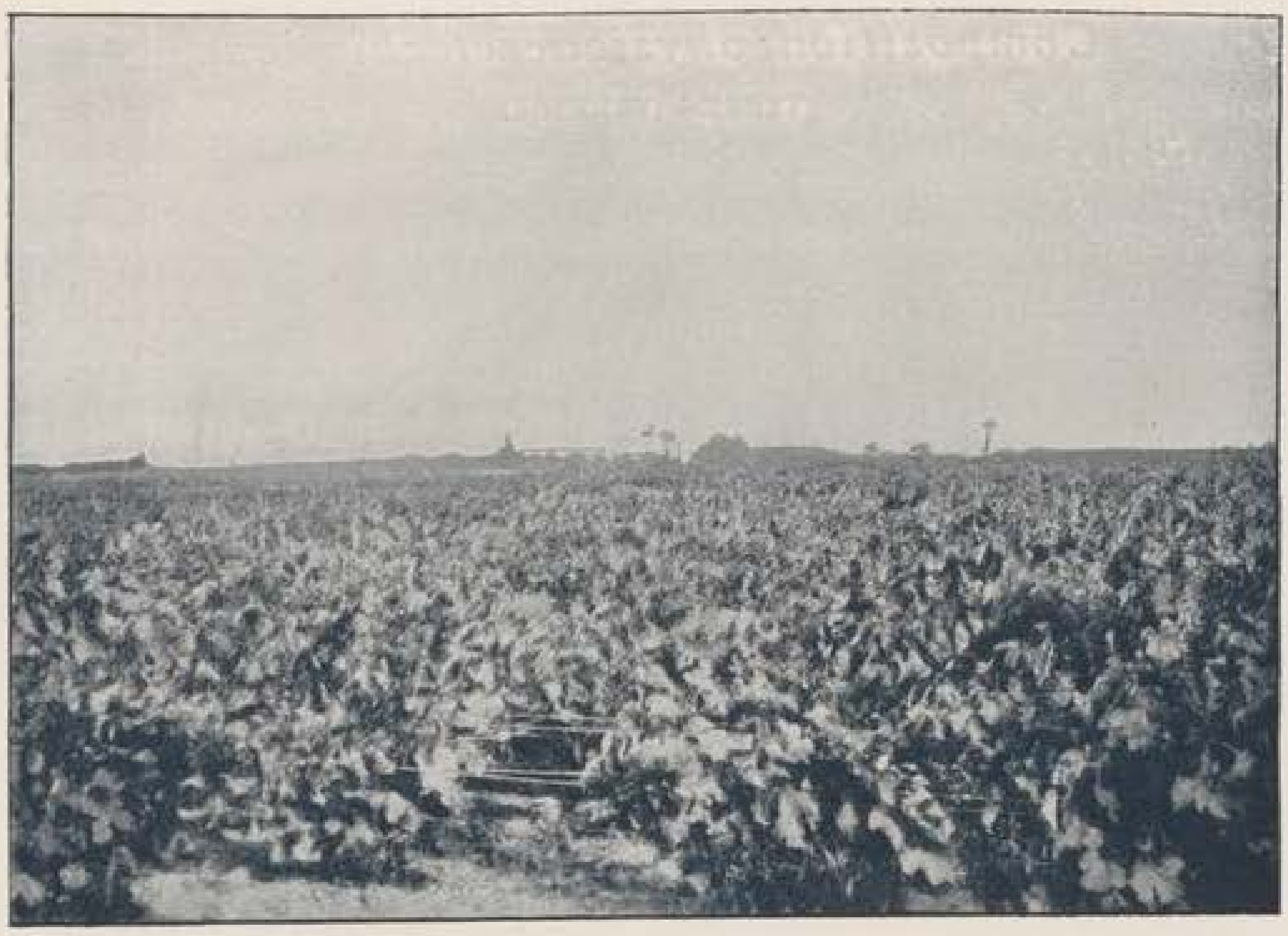
Dès que la proportion de ciment devient assez forte pour maintenir les grains de sable isolés les uns des autres, la terre est plus franche et meilleure. Elle est rougeâtre le plus souvent, par suite d'une haute teneur en oxyde de fer ; de culture facile, perméable aux racines, elle convient très bien à toutes les variétés de vigne.

TERRE SILICO-ARGILEUSE

Composition physique et chimique

Cailloux et graviers	3,40
Terre fine	96,40
Sable grossier siliceux	48,06
Sable fin siliceux	37,62
Sable calcaire	0,92
Argile	10,48
Azote	0,056
Acide phosphorique	0,069
Potasse	0,190
Chaux	0,478

Tous les sols dérivés du tertiaire sont pauvres en matières fertilisantes, ils sont aussi presque toujours pauvres en chaux. Ils réclament par suite des fumures abondantes et des amendements calcaires. Ils donnent



Vignoble de M. le Dr Menudier, au Plaud-Chermignac, près Saintes (Charente-Inférieure)

des eaux-de-vie estimées, mais qui n'ont pas les qualités des eaux-de-vie produites sur les sols crayeux.

Le quaternaire donne des terres de landes, sablonneuses, noirâtres qui portent des forêts de pins ou des « brandes »; — des alluvions anciennes caillouteuses et calcaires près des bords des cours d'eau et qui sont aussi propres à la vigne; — des alluvions plus récentes, argileuses et occupées par des prairies; — des dépôts caillouteux comme à Mainxe, argileux comme dans « les Borderies » et aux environs de Saintes; — et enfin des dunes.

Les alluvions anciennes consistent en sable grossier et en graviers calcaires et maigres. La surface est en général rougeâtre, peu calcaire. Elles conviennent bien à la vigne.

Les terres des « Borderies » sont argileuses ou silico-argileuses, peu ou pas calcaires et entremêlées de silex brisés ou entiers. A l'état de petits fragments et associés à l'argile, ces silex forment une masse compacte, dure, très difficile à cultiver et qu'on appelle « *brizard* ». Le premier développement de la vigne est lent dans ces terres; mais, par la suite, la végétation devient très puissante. A une profondeur variable, on trouve, comme sous-sol, la craie

tendre des étages supérieurs du crétacé; la sécheresse n'y est pas à craindre et ces terres donnent des produits de bonne qualité.

TERRES DES BORDERIES

Composition physique et chimique

TERRE I (VARENNE)

Cailloux	0,5 %
Graviers	2,3
Terre fine	97,2
Sable grossier siliceux	38,38
Sable grossier calcaire	0,12
Sable fin siliceux	57, 25
Sable fin calcaire	0,79
Argile	3,31
Azote	0,060
Acide phosphorique	0,033
Potasse	0,237
Fer	1,165

TERRE II

Cailloux et Agraires	3,6
Terre fine	96,4
Sable grossier siliceux	24,66
Sable fin siliceux	69,85
Sable calcaire	*traces*
Argile	4,31
Azote	0,052
Acide phosphorique	0,03
Potasse	0,119

TERRE III (BRIZARD)

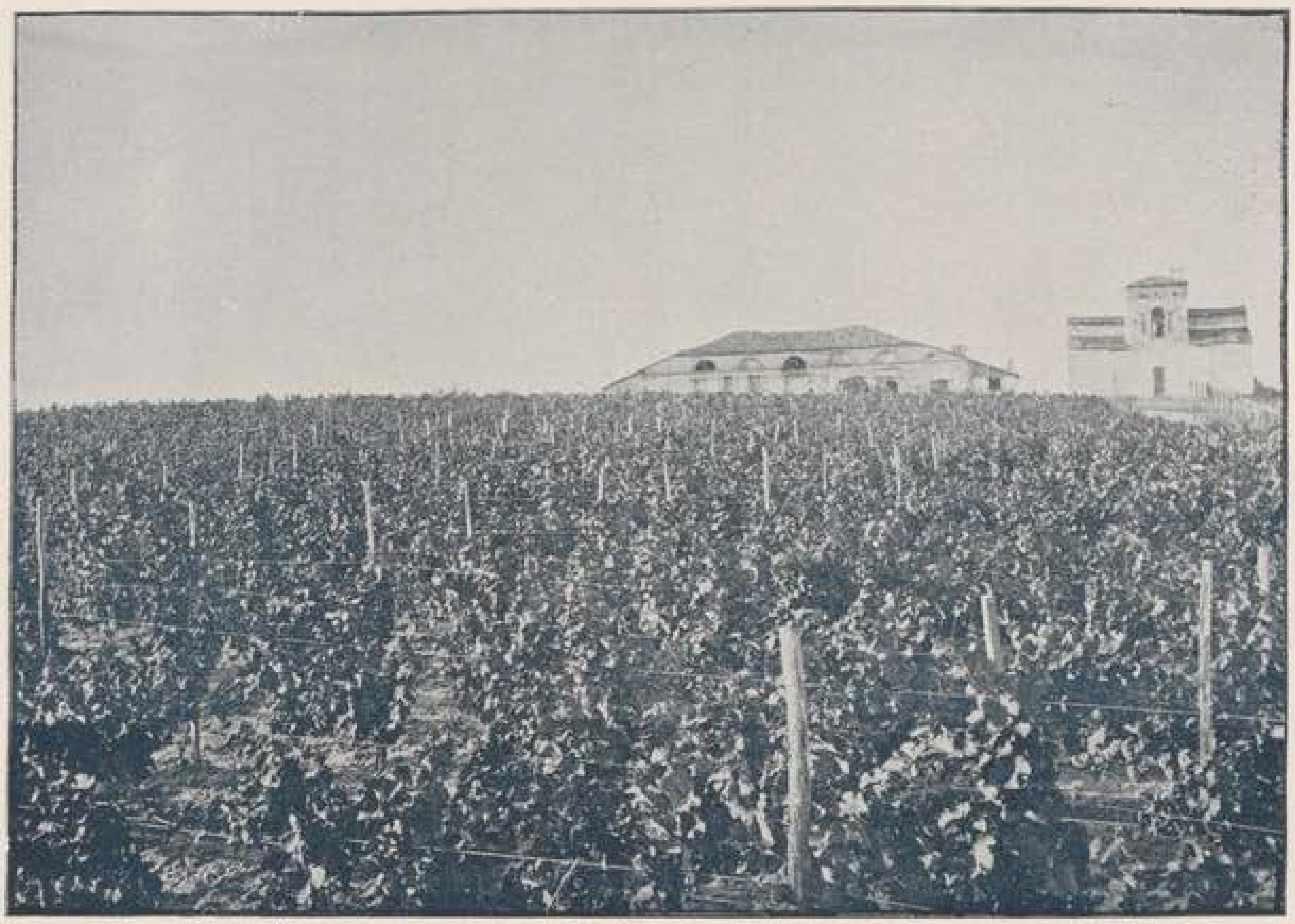
Cailloux	16,5
Graviers	15,0
Terre fine	68,5
Sable grossier siliceux	30,09
Sable fin siliceux	65,27
Sable calcaire	*traces*
Argile	4,05
Azote	0,12
Acide phosphorique	0,053
Potasse	0,140
Chaux	0,30

Les *dunes* sont formées de sable pur, léger et mouvant. Il y a quelques années, elles portaient seulement des pins. Actuellement, aussi bien sur le continent que dans les îles, les pins cèdent la place à la vigne.

Ces sables très pauvres, de culture très facile, paraissent au premier abord stériles. Il n'en est rien. C'est qu'ils sont toujours très frais

près de la surface, et par suite très favorable à la végétation. Leurs produits n'ont pas les mêmes qualités que ceux des sols calcaires, mais cela tient peut-être moins à la nature du sol qu'au voisinage de la mer.

En résumé, toutes les diverses natures de sol qui existent dans les Charentes sont plus ou moins cultivées en vignes. Les *groies* et les *terres de Champagne* ont sans doute porté les premiers vignobles, mais les autres formations n'ont pas tardé à être utilisées, par suite de l'extension continue de la culture de la vigne. Actuellement, pour les raisons que l'on sait, on utilise de plus en plus les terres qui étaient autrefois en forêts; si bien que le vignoble Charentais couvre ou a couvert une surface de plus de 300,000 hectares, qui ont produit pendant les années d'abondance jusqu'à huit millions d'hectolitres de vin.



Vignoble de M. Dupuy, sénateur, au Gibaud, près Montguyon (Charente-Inférieure)

TROISIÈME PARTIE

LES

CÉPAGES PRODUCTEURS

DE VINS ET D'EAUX-DE-VIE

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

La plupart des cépages cultivés dans les Charentes, soit pour le vin, soit pour les eaux-de vie, ne sont pas spéciaux à cette région; ils occupent ailleurs, même dans des contrées très éloignées, d'importantes surfaces et y donnent, bien entendu, des produits de tout autre qualité. Quelques-uns seulement paraissent autochtones; et peut-être, au fond, ne le sont-ils que parce qu'ils n'ont pas été l'objet d'études suffisantes. En tout cas, ce sont ceux que l'on peut appeler avec le plus de raison « *plants de pays* », qui occupent dans le vignoble la plus faible place. On les trouve de ci, de là, disséminés au hasard et propagés plutôt par erreur ou inadvertance que par la volonté du vigneron. Ce ne sont même pas des plants d'assortiment : ils ne jouent aucun rôle.

Dans tous les pays où la vigne tend à devenir une culture exclusive, le nombre des variétés qui forment le fond de l' « encépagement » est très restreint. Là où elle est une culture accessoire, il en est autrement. La nature de la variété importe en effet fort peu ici : on cultive les « plants du pays » quels qu'ils soient; et c'est à cela qu'est dû le grand nombre de variétés que l'on trouve mentionnées dans les recueils spéciaux. Les régions les moins viticoles sont celles qui ont le plus de cépages.

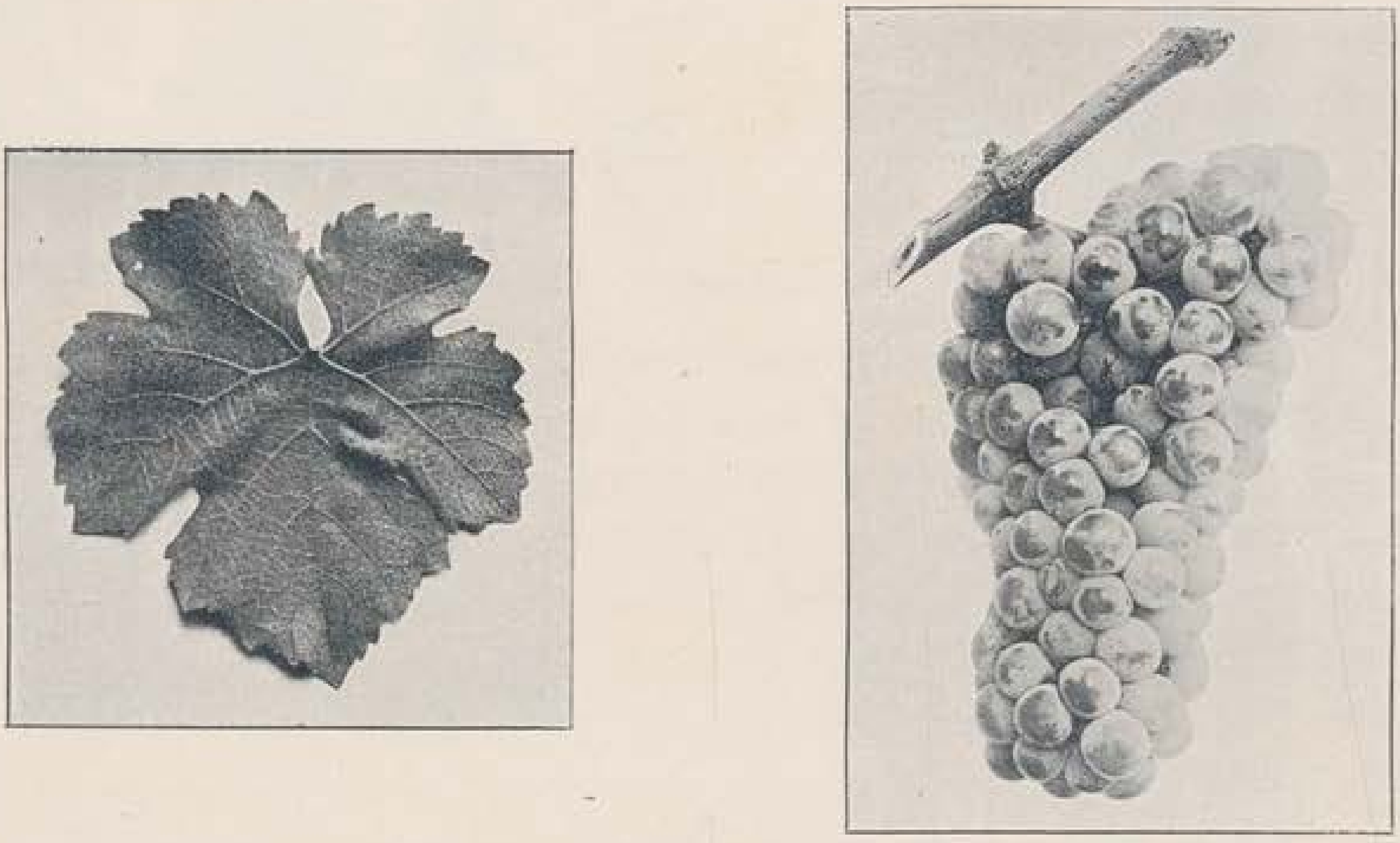
Dans les Charentes on trouve donc, comme ailleurs, un grand nombre de cépages. Mais l'importance de chacun d'eux est loin d'être la même. Je vais faire connaître les uns et les autres, en insistant évidemment sur les plus importants.

1° *FOLLE BLANCHE*

Synonymie. — Ce nom de *Folle blanche* est difficile à expliquer. Rien dans les allures de cette plante ne paraît le justifier. Sa végétation n'est pas exagérée, elle est plutôt faible.

Sa production, tout en étant souvent élevée, en compa-

raison de celle des autres cépages, n'est pas immodérée. Elle est encore au-dessous des désirs du vigneron, et d'autres vignes, bien plus productives, ont des noms qui ne rappellent en rien celui-ci; elle n'est pas non plus particu-



Folle blanche. — Feuille et grappe

lièrement irrégulière. Ses grappes sont allongées plutôt que rondes. Les grains sont petits ou au plus moyens, et pas plus gonflés que chez d'autres variétés.

Ailleurs, la *Folle blanche* est connue sous d'autres noms. Le plus répandu dans la Gironde est celui d'*Enrageat*. C'est l'équivalent de celui de Folle : il en a la même signification, et il est tout aussi inexplicable. D'après Dupré de Saint-Maur, elle serait aussi nommée *Grais* (ou Grèce) à Gensac, dans l'Entre-deux-Mers, *Rebauche* à Castillonnès, *Blanche*, à Castillon nom qui indique la couleur du fruit. Dans beaucoup d'endroits qui ne possèdent qu'une seule variété blanche ou noire, on désigne simplement celle-ci d'après la couleur du fruit; on dit du *plant noir*, du *plant blanc* ou même du *noir*, du *blanc*.

Dans l'Armagnac on l'appelle *Piquepoul*, *Piquepouille* ou *Piquepout*. Pourquoi? On n'en sait rien; bien qu'à plusieurs reprises on ait tenté de donner la raison de ces appellations. Dans quelques localités, notamment à Claisac, on l'appelle *plant de Madame*, qui indique comment il s'y est propagé. Par corruption sans doute, *plant de Madame* est devenu « *plant de dame* » qui n'a plus aucun sens, car si un raisin peut être préféré par les femmes, ce n'est sûrement pas le raisin de la Folle, qui est acide et peu

agréable; et il serait aussi nommé en quelques points *Sole*, *Chalosse*, évidemment par erreur.

En Vendée, dans le Nantais, en Anjou, et dans tous les vignobles du N.-O., elle est cultivée sous le nom de *gros plant*. Ce nom indique fort bien les qualités et les défauts du cépage : une production plus grande que celle des autres variétés et surtout la médiocre qualité de son raisin et de son vin.

Pour Stotz, qui n'a d'ailleurs formé son opinion que d'après les ouvrages publiés sur la vigne, la folle blanche serait identique au *Petit*

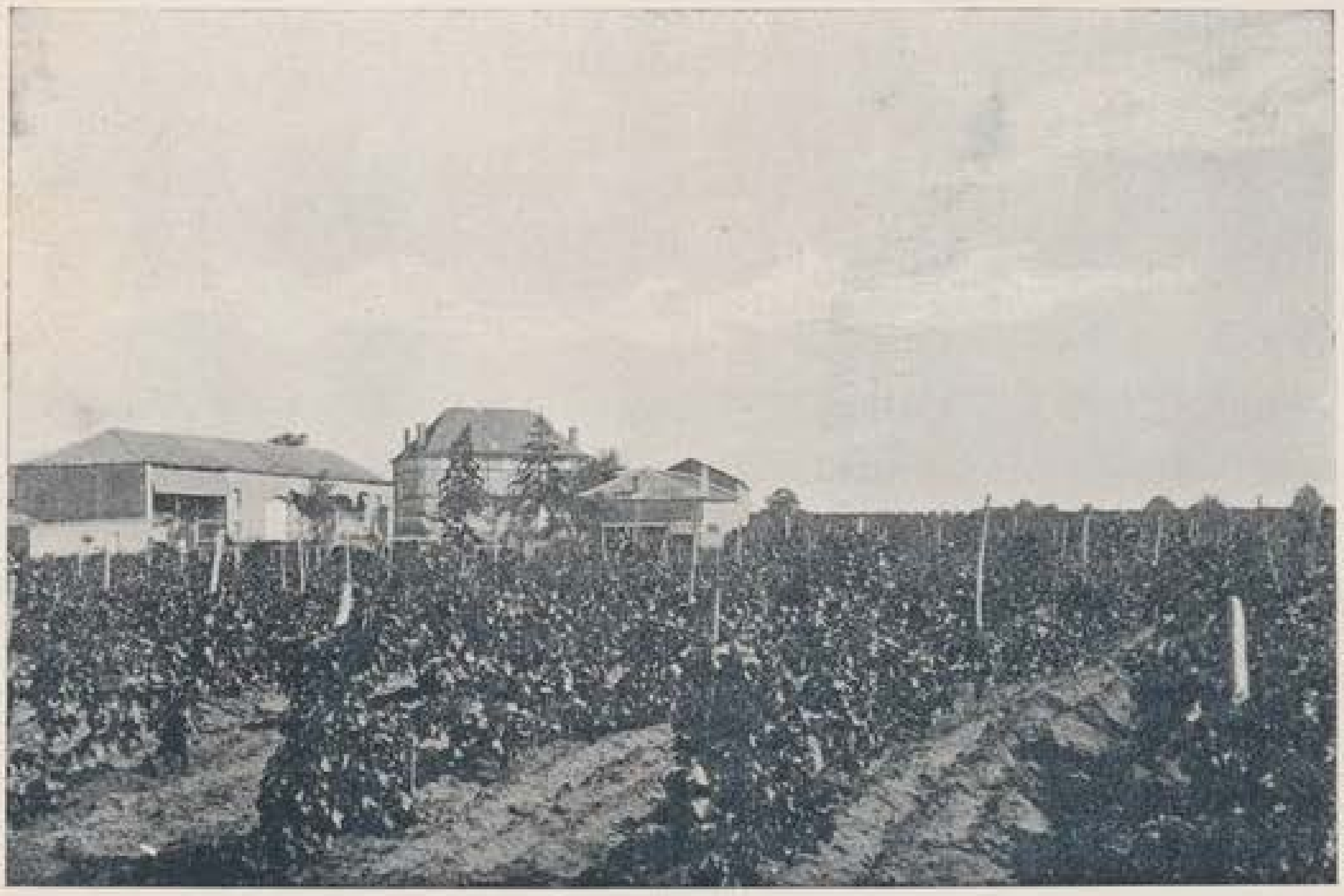
Vignoble de M. Lajeunie, à Chalais, arrondissement de Barbezieux (Charente).

Mielleux des bords du Rhin et à l'*Ortlieber* du Wurtemberg. Ces deux vignes sont très différentes. Sans entrer dans le détail de tous les caractères qui les distinguent, je rappellerai seulement que la Folle blanche a un raisin qui n'est pas mielleux du tout, qui est même tout le contraire d'un raisin mielleux, qu'elle est de maturité plutôt tardive, au moins pour les vignobles du Rhin et de l'Allemagne. Ses caractères que je donne ci-dessous permettront, je pense, de la distinguer facilement des autres variétés.

Caractères. — Feuille cotonneuse-pubescente, 3 à 5 lobes simes latéraux supérieurs assez profonds, inférieurs à peine marqués, pétiolaire fermé ; à dents bien marquées et arrondies ; bullée, vert foncé, terne ; nervures vert pâle, pétiole vert pubescent.

Bourgeonnement cotonneux, blanc, rosé sur les bords; rameaux verts un peu duveteux au sommet; sarments rampants, noués court, assez gros.

Grappe jaune-verdâtre, à grains ronds, moyens, serrés, acides; ailée, moyenne, pédoncule court, fort ligneux, pedicelles courts et forts.



Vignoble de M. Rivière, à Mosnac, canton de Châteauneuf (Charente)

Tels sont les caractères de la variété type, la plus répandue, en somme. Mais comme tous les cépages, celui-ci a donné naissance à des « *variations* » dont les plus importantes sont connues des vignerons. La plus remarquable est la *Folle frisée*. Elle est très bien qualifiée ainsi. Ses feuilles très profondément découpées, non seulement entre les lobes principaux, mais encore entre les nervures secondaires, la distinguent facilement de la Folle blanche type. Elle est vigoureuse, fertile, et les vignerons l'apprécient beaucoup; seulement elle n'est pas très fixée.

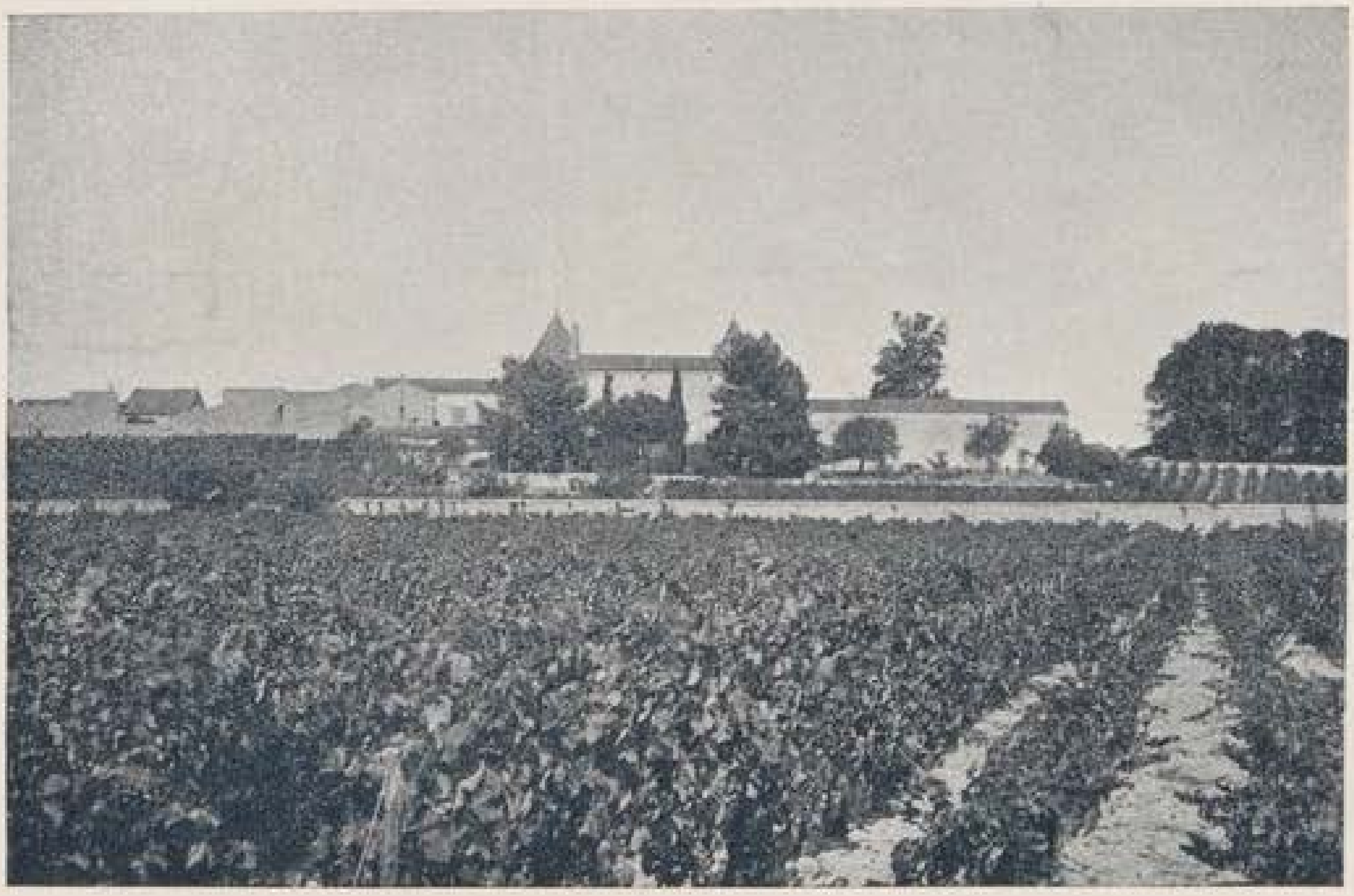
Elle revient quelquefois au type primitif surtout semble-t-il quand elle est normale. Elle réapparaît aussi fréquemment sur des souches qui ont porté jusqu'alors des feuilles normales, et c'est particulièrement sur les vieilles vignes que ce phénomène se remarque. Cela n'est pas d'ailleurs spécial à la folle; mais chez elle le fait est fréquent. Quelquefois la modification du feuillage, au lieu de se produire sur tout le cep, ne se produit que sur un bras ou une partie du tronc; et l'on trouve alors, sur une même souche, des rameaux à feuilles normales, d'autres qui portent des feuilles plus découpées, d'autres à feuilles laciniées.

On distingue encore la Folle jaune et la folle verte de la folle blanche. Par *Folle jaune* il faut entendre, non pas une variété au feuillage ou aux raisins dorés; mais seulement une variété plus fertile, coulant moins que la folle blanche. Au fond, toute folle bien sélectionnée est une folle jaune.

La *Folle verte*, c'est exactement la folle blanche en quelques points de la Vendée. Mais c'est aussi, surtout dans la Charente, une folle jaune qui est devenue coularde, qui a, en raison même de sa stérilité, une grande végétation d'un vert forcément plus foncé que les plantes chargées de fruits.

Et il existe sans doute d'autres « variations qui se peuvent distinguer à la fertilité, à la grosseur des fruits, etc... On pourrait facilement les isoler et les fixer; mais cela n'a pas beaucoup d'importance avec une vigne dont le type est en réalité suffisamment fertile.

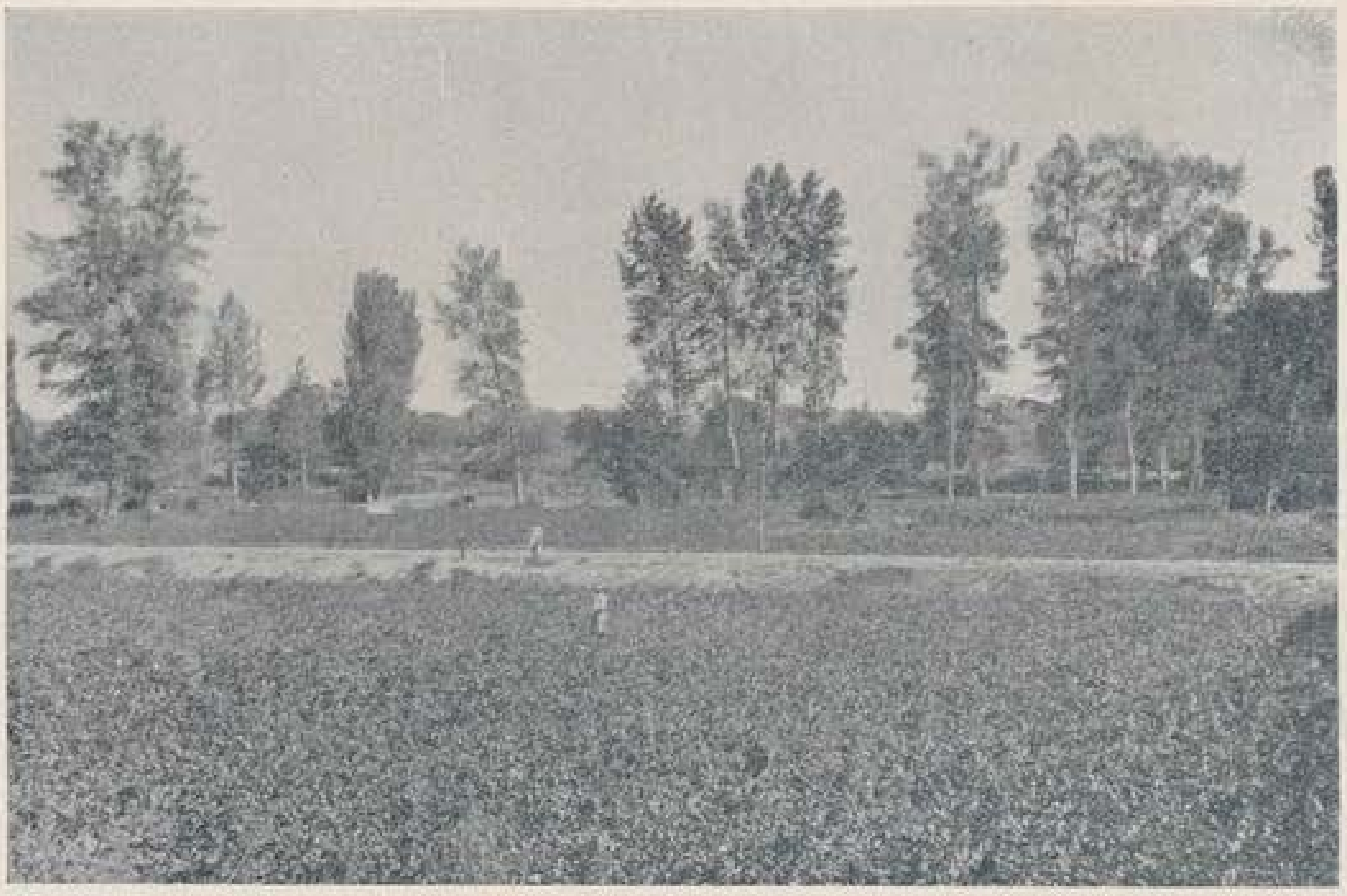
Sous ces noms divers, la folle blanche existe dans tous les vignobles



Vignoble de M. E. Sabouraud, à Mérignac, canton de Jarnac (Charente)

de l'Ouest de la France, depuis les Pyrénées jusqu'en Bretagne. Elle couvre donc plus ou moins une surface qui est limitée à l'ouest par l'Océan et à l'est par une ligne qui passerait par Toulouse, Cahors, Orléans. Mais si on la rencontre dans toute cette zone elle n'a pas partout la même importance. Ici elle constitue le fond du vignoble, elle est la variété dominante ; là elle n'est plus qu'un cépage d'assortiment. Dans le *Gers* et les *Landes*, elle couvre seule ou à peu près de grandes surfaces particulièrement dans la région de l'Armagnac. Elle y est conduite à la taille courte sur souches basses, les ceps à espacement

variable : 1^{m} à $1^{m}60$ en tous sens, ou bien 1^{m} dans la ligne et 2^{m} entre les lignes. La souche a d'ordinaire trois bras, quelquefois quatre, dirigés dans un même plan, c'est-à-dire en éventail. Aucun support ne fixe le tronc, non plus que les rameaux, qui s'étalent librement sur le sol. Le vin, entièrement soumis à la distillation, donne ces eaux-de-vie d'Armagnac qui ne sont pas, tant s'en



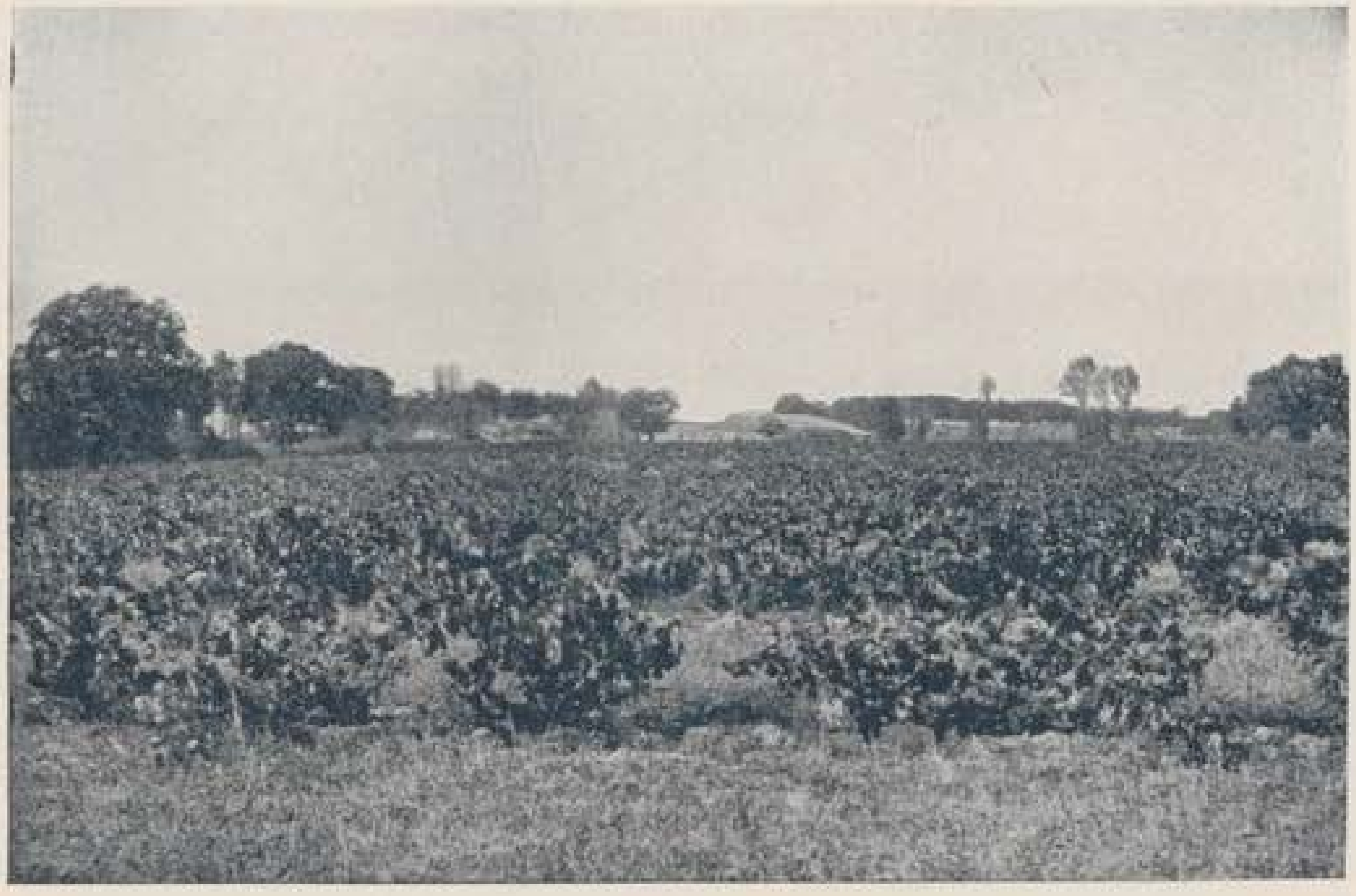
Pépinière privée de M. Bouraud, à St-Sulpice, près Cognac (Charente)

faut, sans mérite, mais qui diffèrent beaucoup des eaux-de-vie de Cognac. Voilà déjà un exemple qui montre que le cépage n'est pas l'élément principal de la qualité des produits ; nous en verrons bien d'autres.

Dans le Lot-et-Garonne, la *Folle* est aussi cultivée ; mais elle n'est plus la variété dominante. D'autres cépages, des cépages noirs, lui disputent le terrain. Les vins produits sont en partie transformés en eaux-de-vie et en partie vendus à la consommation. Il en est de même dans une partie de la Gironde, l'entre-Deux-Mers, où la *Folle* occupe de grands espaces. Son vin est vendu au distillateur et au négociant en vin qui l'utilise pour le coupage. Dans la Dordogne, la Haute-Vienne, la Vienne, le Nantais, la Vendée et toutes les autres régions, la *Folle* est conduite à la taille courte sur souche basse, les bras dirigés soit en éventail, soit en gobelet. Ici encore, son vin est distillé en partie ; il donne des eaux-de-vie qui n'ont pas de grandes qualités et qui se vendent surtout dans la région même. Il est aussi utilisé d'une autre manière ; il n'est pas consommé tel quel, n'ayant pas assez de qualités pour cela. Mais il est employé pour le coupage des gros vins du Midi ou d'Espagne.

Ces vins étrangers sont en effet très colorés, épais, fades, par suite du manque d'acidité et imbuvables à l'état nature. Ce vin de folle a des défauts nettement opposés ; il est si acide, si vert surtout, qu'il faut se « tenir à quatre » pour le boire. Dans un mélange approprié, ces défauts se corrigent mutuellement; et voilà comment deux mauvais vins peuvent en faire un passable ou un bon.

En dehors de cette région, la *Folle blanche* a été cultivée un peu partout. La qualité des eaux-de-vie qu'elle donne dans les Charentes a incité les viticulteurs étrangers à la cultiver chez eux. On a fait des essais de ce genre en Italie, en Espagne, en Grèce, en Amérique, mais surtout en Algérie. Partout elle s'est développée au moins aussi bien que chez elle ; elle s'y est montrée tout aussi fertile, sinon plus, et ses fruits sont arrivés partout à bonne maturité. Mais partout aussi, elle a donné du vin et des eaux-de-vie



Vignoble de M. de Traversay, à La Grole-St-Bernard, arrondissement de Barbezieux (Charente)

différents des vins et des eaux-de-vie des Charentes et n'en possédant ni le bouquet, ni l'arôme.

Quand on introduit dans un vignoble des variétés étrangères, il n'y a pas lieu, sauf dans quelques cas exceptionnels que je ne puis indiquer ici, de se préoccuper de la bonne venue de la plante. Toutes nos variétés cultivées appartiennent au même groupe (V. Vinifera) et elles ont toutes sensiblement les mêmes facultés d'adaptation au sol : elles conviennent presque également à tous les terrains.

Le climat les impressionne davantage et plus inégalement. Il est clair que celles dont la végétation se continue tardivement — telles les variétés du Sud, de l'Espagne, de l'Italie — sont sensibles aux froids sous les climats

Vignoble de MM. Verneuil et Castaigne, à Mazotte, canton de Segonzac (Charente)

du Nord. Plus tendres, plus aqueuses et plus herbacées, elles y sont aussi plus sujettes aux maladies cryptogamiques, à la coulure, etc., et c'est peut être parce que leur développement est trop rapide qu'elles craignent ces maladies. Mais ce dont il faut se préoccuper, c'est de la qualité des produits, qui varie constamment avec les circonstances qui président au développement de la vigne, et qui sont elles-mêmes si diverses que deux localités quelconques un peu éloignées l'une de l'autre ne peuvent jamais donner les mêmes produits. Le Pinot de la Côte d'Or n'a jamais pu donner ailleurs du Bourgogne ; les cépages de la Gironde n'ont jamais non plus produit du Médoc autre part qu'en Gironde ; et ce qui est vrai pour le vin l'est encore plus pour les eaux-de-vie, dont le bouquet est le bouquet même du vin concentré sept ou huit fois par la distillation, et par conséquent, dont la moindre particularité est grossie sept ou huit fois.

La folle blanche débourre de bonne heure au printemps ; elle occupe le rang $\frac{25}{34}$ dans l'échelle de débourrement, c'est-à-dire que dans le Midi de la France ses boutons s'épanouissent en année normale vingt-cinq jours après les plus hâtives et neuf jours avant les plus tardives. Elle est par

suite particulièrement exposée aux gelées de printemps ; c'est pourquoi on ne la cultive guère dans les bas-fonds.

Pendant la végétation, elle craint peu les accidents ou les maladies spéciales à la vigne. Il faut que le temps soit très pluvieux pour qu'elle coule ; ses fleurs, alors, s'ouvrent en *étoile* ou en *rose*, et le grain ne noue pas. Mais cet accident est rare, au moins sur les formes bien sélectionnées.

Les maladies cryptogamiques l'attaquent peu. Elle n'est pas sensible à l'*oïdium* et, par suite, il est inutile de la *soufrer ;* et on ne la soufre pas. Même à l'époque de la première et si intense invasion de l'oïdium, elle a résisté constamment à cette maladie. Il faut des années exceptionnelles pour qu'elle soit atteinte, et encore sa récolte n'est-elle pas ou presque pas endommagée. C'est là une particularité remarquable et précieuse.

L'*Anthracnose* ou *barbottage* l'attaque rarement, sauf exceptions extrêmement rares ; il n'est pas utile de la défendre contre cette maladie.

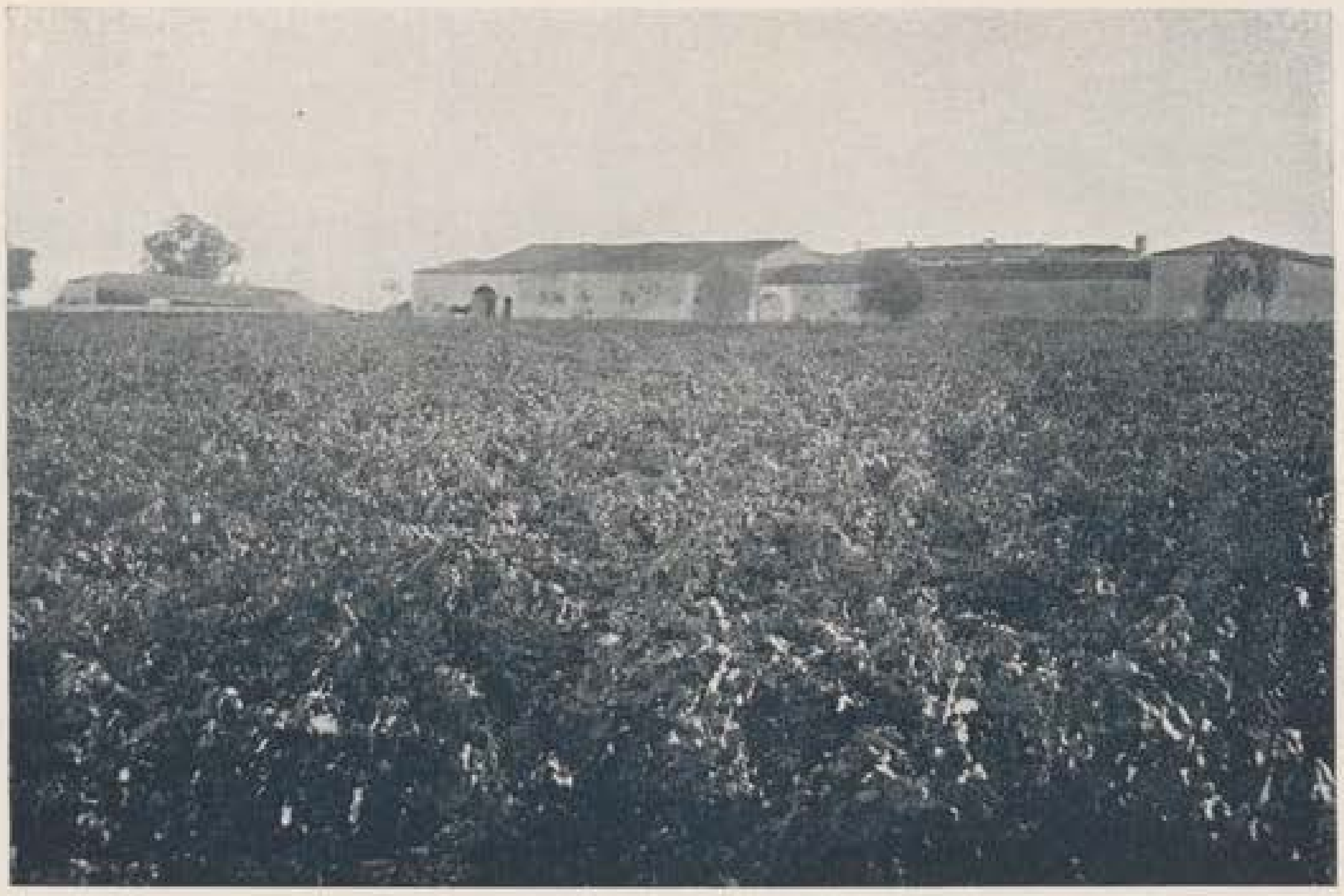
Vignoble de M. Denis, à la Chauvillère, canton de Saujon (Charente-Inférieure)

Elle craint par contre le *mildiou*, mais beaucoup moins que le Balzac par exemple. Et il importe de lui appliquer les traitements d'usage contre cette maladie.

Elle est surtout sensible au Black rot. Dans le Gers, elle a perdu pendant plusieurs années consécutives tous ses fruits sous l'action de cette maladie. Quelle est la raison de cette réceptivité ? Il est difficile de la préciser.

Elle tient évidemment pour une partie à la compacité de sa grappe et aussi à la faible teneur en tannin de ses grains.

Elle ne présente rien de particulier en ce qui concerne les autres affections parasitaires. Elle craint la pourriture grise comme les variétés à



Vignoble de M. Isambert, à Angeac-Charente, canton de Châteauneuf (Charente)

fruits compacts et blancs ; — le *pourridié*, les attaques des insectes, *Cochylis*, *Pyrale*, et *Phylloxera*, comme toutes les variétés cultivées.

La maturité de ses fruits est de deuxième époque. Elle ne peut donc être cultivée avec succès sous les climats septentrionaux.

La composition des raisins est naturellement variable ; quand ils mûrissent bien comme en 1893, ils ont sensiblement la composition suivante : (d'après MM. Girard et Lindet).

Rafle °/o	4,7
Grains »	95,25

Constitution des Grains

Pulpe °/o	87,22
Peaux »	9,92
Pépins »	2,86

Composition chimique de la pulpe

Densité du jus	1,077
Eau	78,93
Sucre	16,95
Crême de tartre	0,35
Acides organiques libres (1)	0,61
Matières azotées	0,09
Matières non azotées	2,74
» *minérales*	0,05
Ligneux insoluble	0,28

Composition chimique des peaux

Eau	°/₀	74,63
Tannin	»	0,30
Crême de tartre	»	0,49
Acides libres	»	1,14
Ligneux, etc,	»	24,08
Matières minérales	»	0,99

Composition chimique °/₀ des pépins

Eau	36,61
Huiles	4,96
Acides volatiles	0,93
Tannin	4,67
Matières résineuses	3,77
Ligneux	47,64
Matières minérales.	1,42

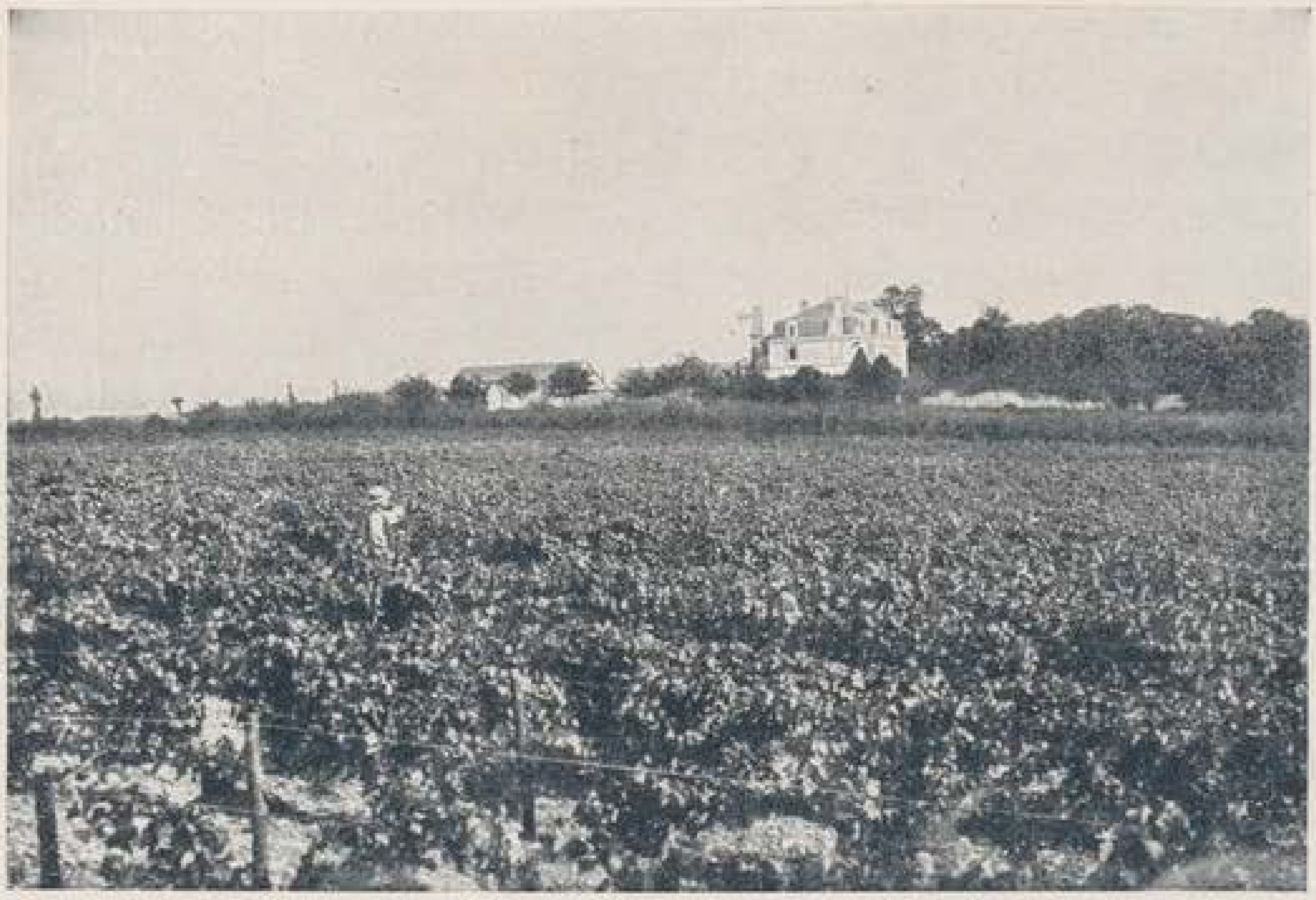
Composition chimique des rafles °/₀

Eau	76,64
Tannin	1,64
Matières résineuses	0,80
Crême de tartre	0,32
Acides libres	0,76
Ligneux	21,58
Matières minérales	1,34

Ces raisins donnent des vins qui, en année moyenne, pèsent de 9 à 10° ; ils tombent à 6 ou 7° les années pluvieuses et froides ; ils peuvent atteindre 11 et 12° dans les années chaudes et sèches. Comme les raisins, les vins sont acides, verts, âpres, difficiles à boire en année normale. Ils

(1) L'acide malique, dans les raisins peu mûrs est souvent dominante.

jaunissent souvent, se «cassent» et ne sont pas de conservation facile. Quand viennent les chaleurs, s'ils sont mal soignés, ils tournent souvent ; il convient donc de les distiller le plus tôt possible, l'année même de leur fabrication. Les



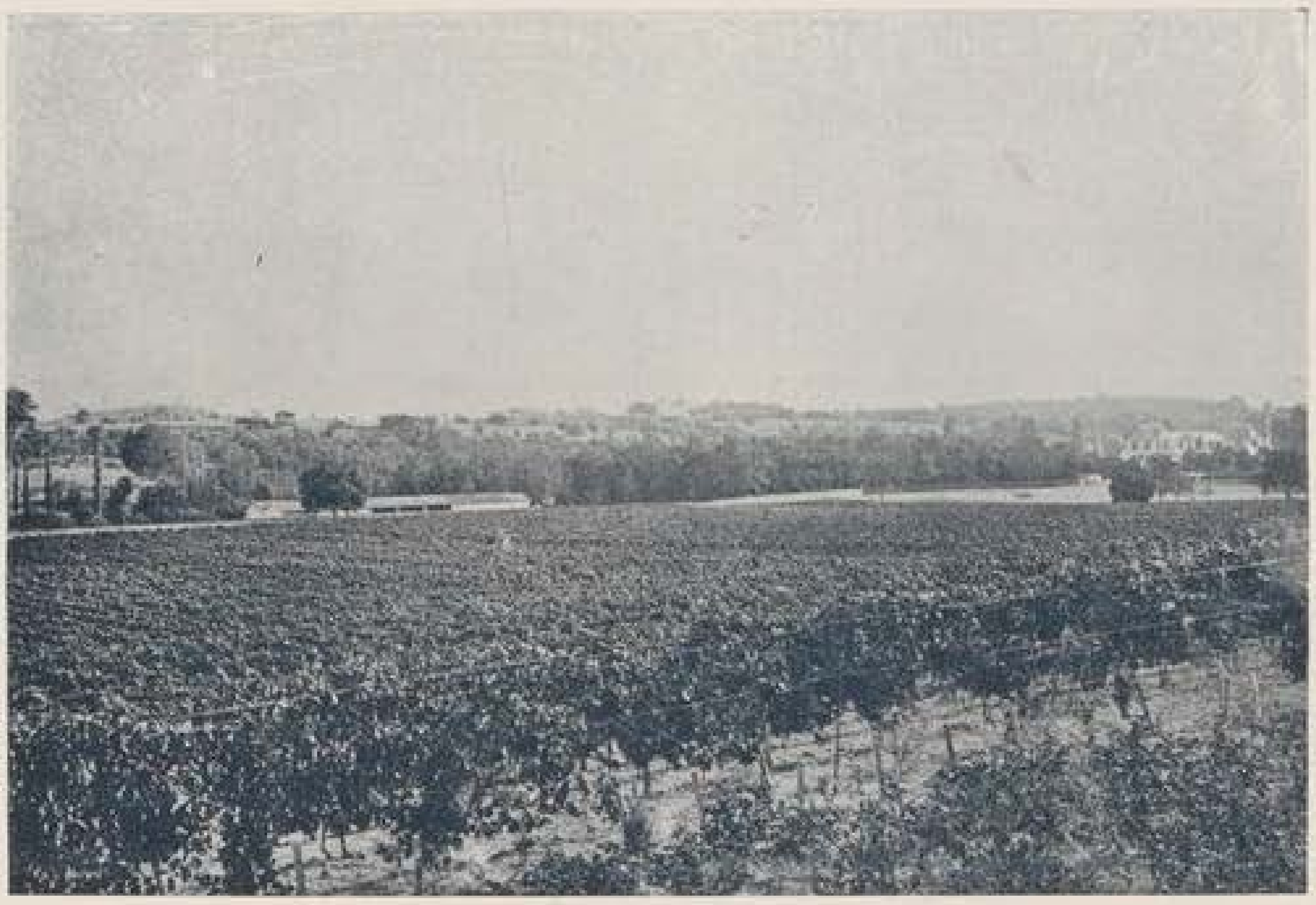
Vignoble de M. Pelletant, à Juillac-le-Coq, canton de Segonzac (Charente)

distillations d'été ne donnent pas de bons produits. Bien soignés, mis en bouteille après les soins d'usage, ils peuvent bien se conserver, mais ils ne s'améliorent pas en prenant de l'âge. C'est encore quand ils sont jeunes qu'ils sont les meilleurs. Ce qu'ils acquièrent en vieillissant, c'est un arôme et un bouquet peu agréables mais remarquablement intenses. Une vieille bouteille de vin de folle dégage un parfum qui se perçoit à distance, et qui explique suffisamment le parfum des eaux-de-vie de ce cépage. C'est lui en effet qui donne les eaux-de-vie les plus moelleuses, les plus bouquetées et au parfum le plus durable. Le « fond de verre » d'une eau-de-vie de folle persiste pendant huit jours. Le « bouquet » des autres cépages est moins intense et plus fugace.

La folle blanche est fertile : chaque rameau donne deux grappes, quelquefois trois et même quatre, aussi bien sur les yeux de la base que sur ceux du milieu ou de l'extrémité supérieure. Elle peut donc être taillée court ; et partout elle est taillée à 2, 3 ou 4 yeux. Elle est rarement soumise à la taille longue, qui est, ici, inutile. Par suite, elle est conduite sur souche basse, quelquefois même très basse avec 3, 4, 5, 6, 7, 8 bras portant

chacun un courson, — un pouzzi, — et dirigés soit en éventail, dans les vignes cultivées à la charrue, soit en gobelet, dans les plantations serrées et cultivées à la main. Ce n'est que depuis qu'elle est greffée sur sujet américain qu'elle est taillée long et dirigée sur fil de fer, d'après le système double Guyot ou encore d'après le système de Royat. Cependant, dans l'île d'Oléron, on laisse à chaque souche indépendamment de 4 ou 5 coursons, une longue branche à fruits, qui est fixée en terre par son extrémité.

Tous les sols lui conviennent, et les vignerons le savent depuis longtemps. *Munier,* dans un ouvrage qui a pour titre : « Essai d'une méthode propre à étendre les connaissances des voyageurs ou Recueil d'observations sur la province d'Angoumois, etc. », publié à Paris en 1779, et dans lequel se



Vignoble de M. Georges Briand, à Belmont, près Cognac (Charente)

trouvent de très utiles indications sur la viticulture, s'exprime ainsi au sujet de la folle : « La Folle blanche est un cépage très productif, qui réussit dans toutes sortes de terrains ; mais il pousse malheureusement de bonne heure, ce qui fait qu'il est très sujet à être gelé. Malgré cet inconvénient, on cherche à le multiplier, surtout depuis le dépérissement du *Balzac*; il y a même des cultivateurs qui voudraient n'avoir que des vins blancs; ils font de meilleures eaux-de-vie et produisent plus que les rouges. La folle blanche veut aussi être rapprochée, on pourrait espacer les ceps à 3 pieds les uns des autres. » En fait, l'espacement donné à chaque cep est variable. Dans les sols frais,

profonds, on plante, comme le veut Meunier, à trois pieds; mais dans les sols superficiels, groie ou craie, on espace davantage les souches. Quel que soit le système de plantation adopté, il n'y a guère dans les sols de cette nature

Vignoble de M. Endrivet, à Puy-Gaudens (Charente-Inférieure)

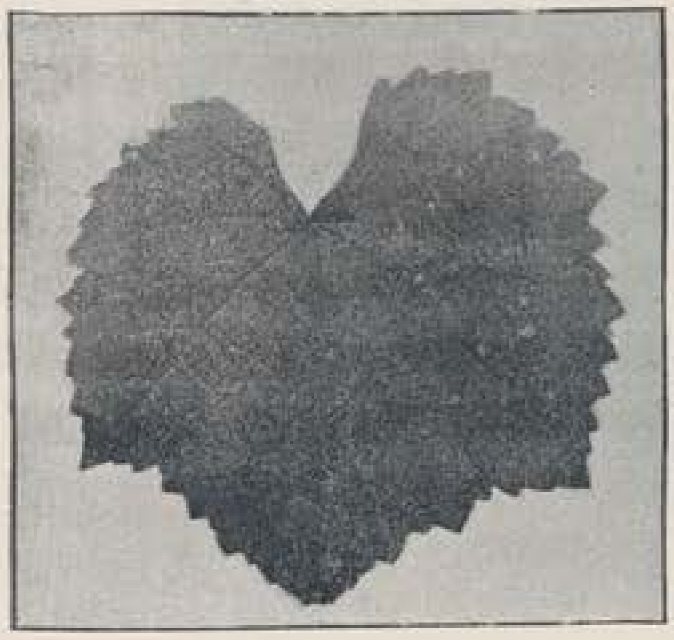
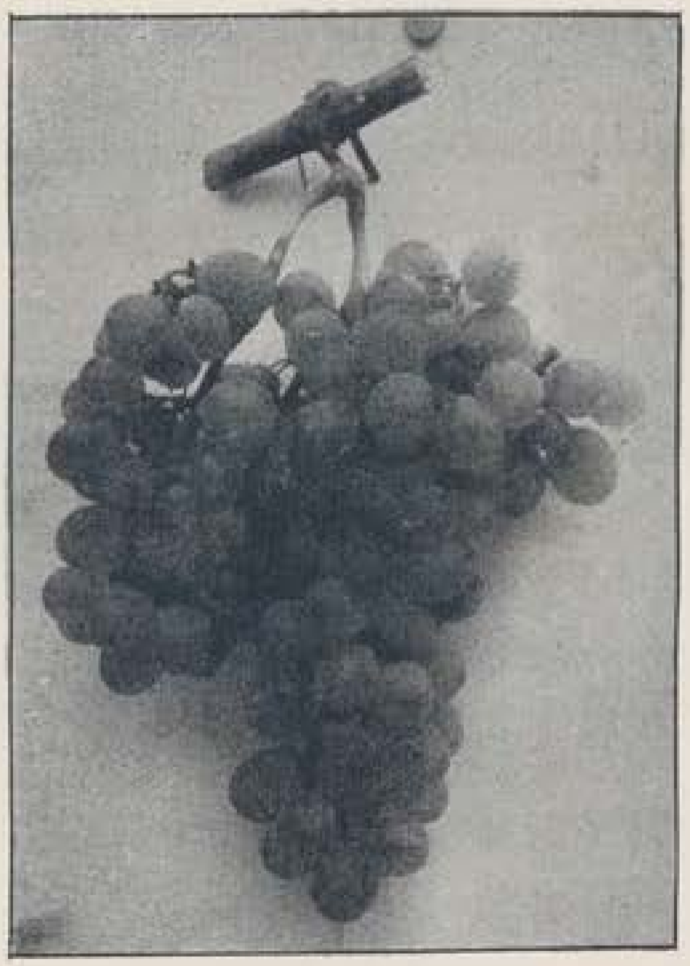
que 4,000 à 5,000 ceps par hectare; et actuellement c'est la densité qui est adoptée partout, sauf dans les « îles » et sur le littoral, où les vignes sont plus serrées. Les rameaux s'étalent librement sur le sol, comme dans le Midi de la France.

La folle blanche reprend assez bien à la greffe, et se soude facilement avec tous les sujets américains. Par la suite, son développement est plutôt faible. C'est qu'elle produit beaucoup, notamment sur Riparia. Elle est aussi sensible à la chlorose et elle jaunit plus que le *Colombard* et quelques autres cépages. Il y a lieu de tenir compte de ce fait pour la reconstitution. Mais cela n'a pas une importance très considérable, et il importe de ne pas l'exagérer.

La folle blanche est le cépage le plus répandu dans la région charentaise. Autrefois il occupait bien les six dixièmes du vignoble; sa culture ne fait que s'accroître et il est probable que dans les nouveaux vignobles il figurera au moins pour les huit dixièmes dans l'encépagement.

2° *COLOMBARD*

(*Synonymie*). — Le Colombard, avec ou sans *d*, paraît jusqu'ici spécial à la région charentaise. Son nom ne signifie pas grand'chose, peut-être lui vient-il de la localité d'où il a été tiré et propagé dans la région, ou encore du vigneron qui l'a répandu. Toujours est-il qu'on ne lui connaît, au moins pour

Colombard. — Feuille et Grappe

l'instant, aucun autre synonyme. D'après quelques ouvrages d'ampélographie il porterait aussi le nom de *Colombier*, qui a trop de ressemblance avec le précédent pour être inexact *a priori*; mais dans la Dordogne, ce nom de Colombier désigne, paraît-il, le Sauvignon; et il n'est pas sûr que le Colombard y soit cultivé. Il est donc prudent de considérer ces deux appellations comme pouvant s'appliquer à deux cépages distincts : le synonyme de Colombier des auteurs reste donc très douteux.

Caractères. — Feuille duveteuse, entière, sinus, pétiolaire très ouvert ; dents bien marquées, un peu arrondies ; ondulée, vert pâle terne; moyenne ; petiole vert un peu duveteux, nervures vert pâle ; bourgeonnement

duveteux blanc à peine rosé; rameaux verts, sarments longs, rampants, plutôt grêles, noués assez long.

Grappes à grains oblongs, jaune verdâtre, pointillés, moyens, à goût relevé, sucrés; lâche, fortement ailée, longue, sur moyenne; pédoncule long, mince, cassant ; pédicelles longs et grêles.

Ces caractères permettent de distinguer facilement le Colombard des autres variétés de vignes cultivées dans la région. Il n'a pas donné jusqu'ici

Vignoble de M. Chevalier, au Maine-Meslier, près Barbezieux (Charente)

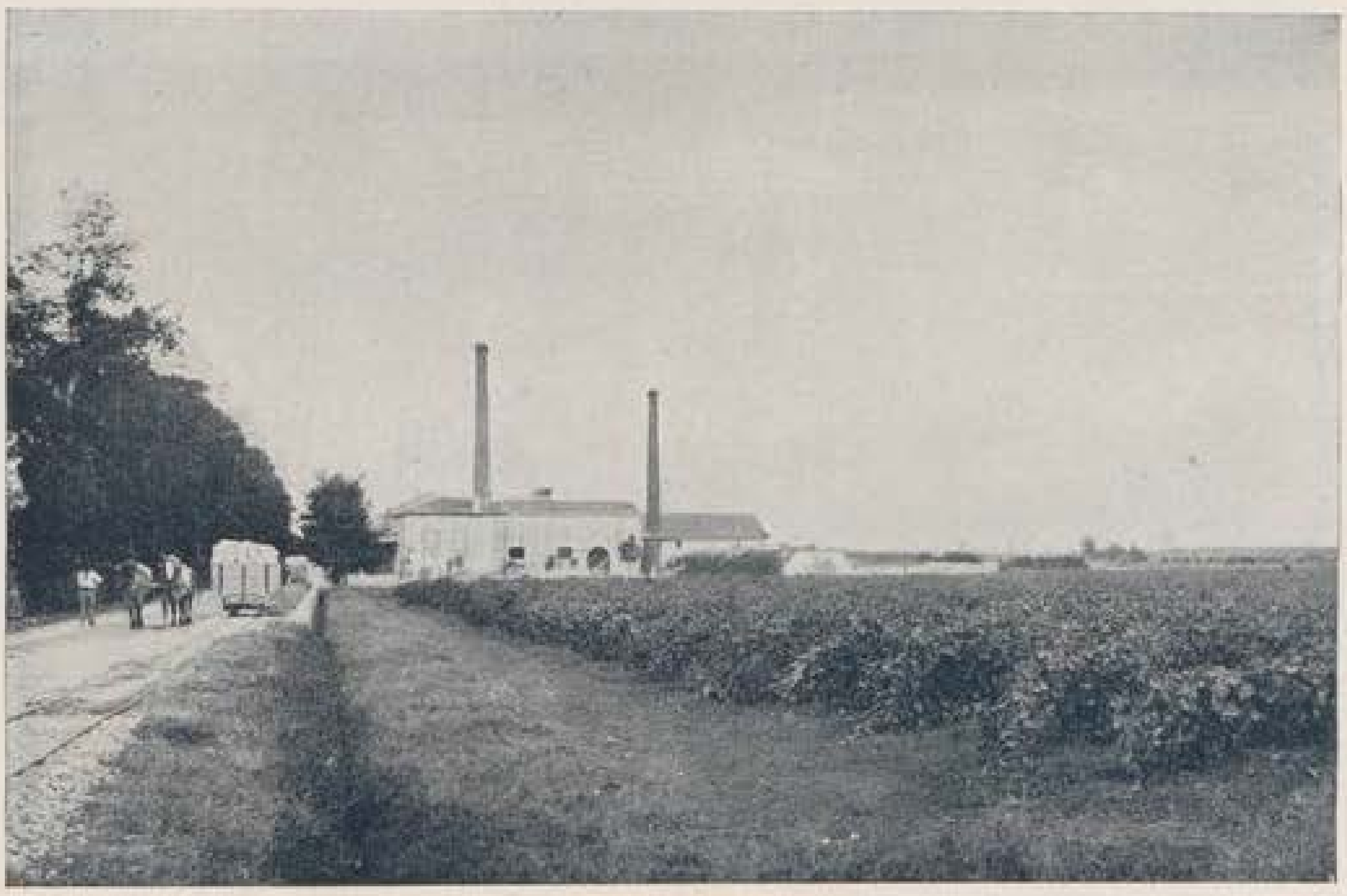
des variations remarquables, sans doute parce que sa culture n'est pas très étendue. Peut-être cependant existe-t-il une variété à feuilles très découpées. C'est ce que laisse supposer le passage suivant de l'Ampélographie universelle du comte Odart : « Son bois est taché de noir, ses feuilles sont petites et très découpées, etc... ». Mais si cette variété a existé ailleurs que dans les collections de la Dorée, elle ne s'est pas répandue, et on ne la trouve pas dans les vignobles. Ce qui existe, ce sont des variations plus ou moins fertiles de Colombard, et il est très important de sélectionner cette variété.

Le Colombard débourre un peu après la Folle blanche, et, par suite, il est un peu moins exposé aux gelées de printemps : il convient davantage aux parties basses. A la floraison, il est également sujet à la coulure ; sa production est, en conséquence, fréquemment irrégulière. Les années

chaudes et sèches, favorables à la fructification, il produit abondamment; les années humides, il produit moins.

Il est assez sensible aux maladies cryptogamiques. L'oïdium l'attaque souvent avec beaucoup d'intensité, non seulement sur les grappes mais sur le bois et sur les feuilles qui en sont entièrement brunies; et il doit recevoir des soufrages répétés, appliqués préventivement. L'Anthracnose ne l'endommage guère; le Mildiou l'attaque souvent avec plus d'intensité que la folle. Cela tient sans doute à une plus grande réceptivité de son feuillage pour cette maladie, mais cela tient souvent à ce que sa végétation se continue longtemps, qu'il émet presque jusqu'à l'automne de nouvelles feuilles, qui ne sont en rien protégées par les traitements d'usage appliqués antérieurement à leur formation et à l'époque de leur arrivée à l'état adulte.

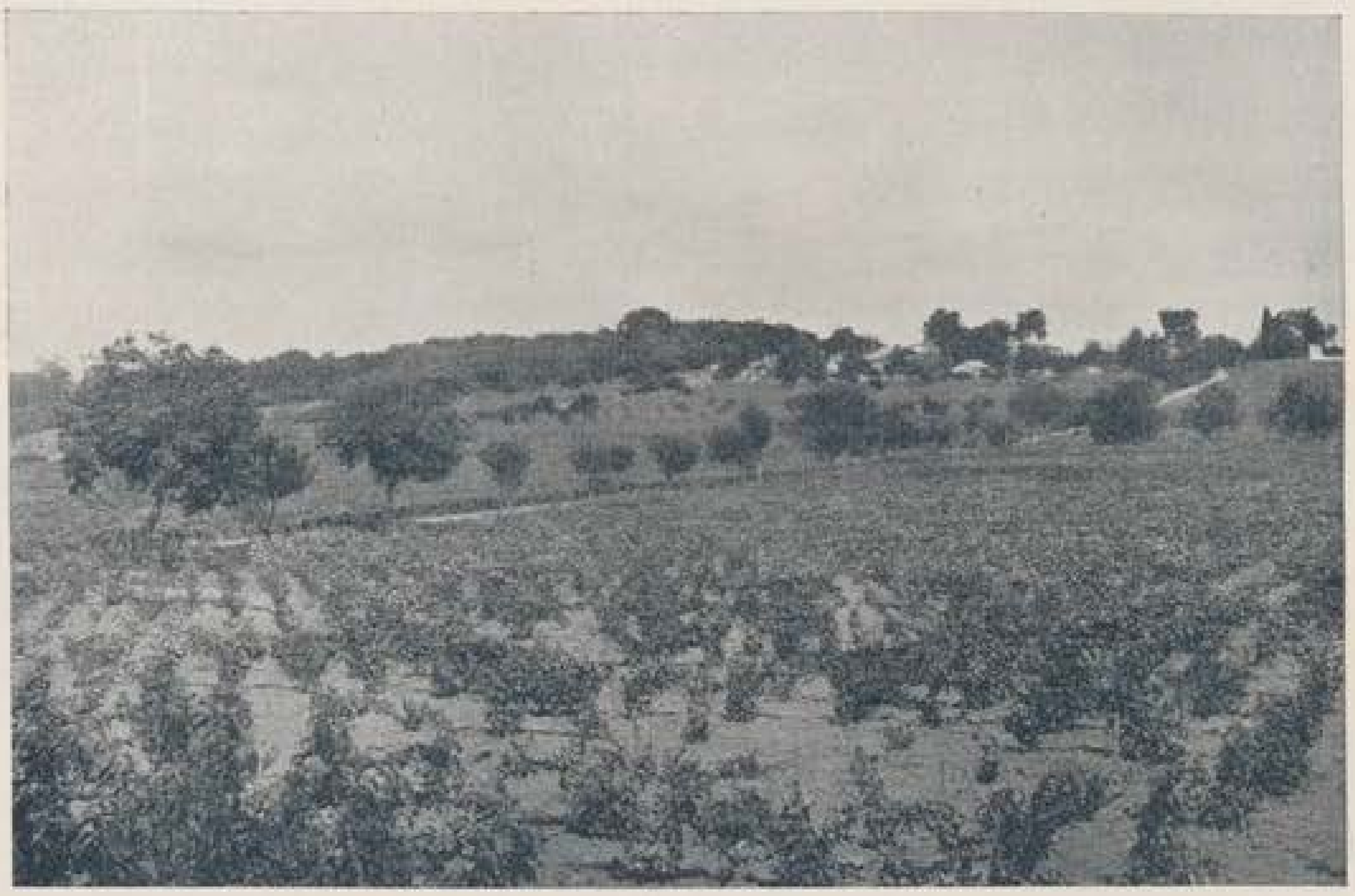
On est peu fixé sur sa résistance au blackrot, qui doit être plus grande que celle de la folle blanche. Mais il est surtout moins sensible à la



Vignoble de M. Daunizeau, à Champblanc, près Cognac (Charente)

pourriture grise, maladie qui cause des dégâts d'autant moindres que la grappe est moins serrée. Les autres maladies parasitaires : Phylloxera, insectes divers, pourridié, l'attaquent aussi. Il semble cependant qu'il succombe assez lentement à l'action du phylloxera; cela est dû soit à sa grande vigueur, (les cépages vigoureux résistent plus longtemps que les cépages faibles) soit à la direction de son système radiculaire. Il se peut bien,

et cela demande à être vérifié, que ses racines pénètrent très profondément dans le sous-sol, autrement dit soient plutôt pivotantes. Les racines profondes sont, comme on sait, moins attaquées que les racines superficielles, elles



Vignoble de M. Delamain, à Bois-Clair, près St-Brice (Charente)

portent toujours moins de phylloxeras, et, quel que soit leur nombre, elles augmentent la résistance de la plante.

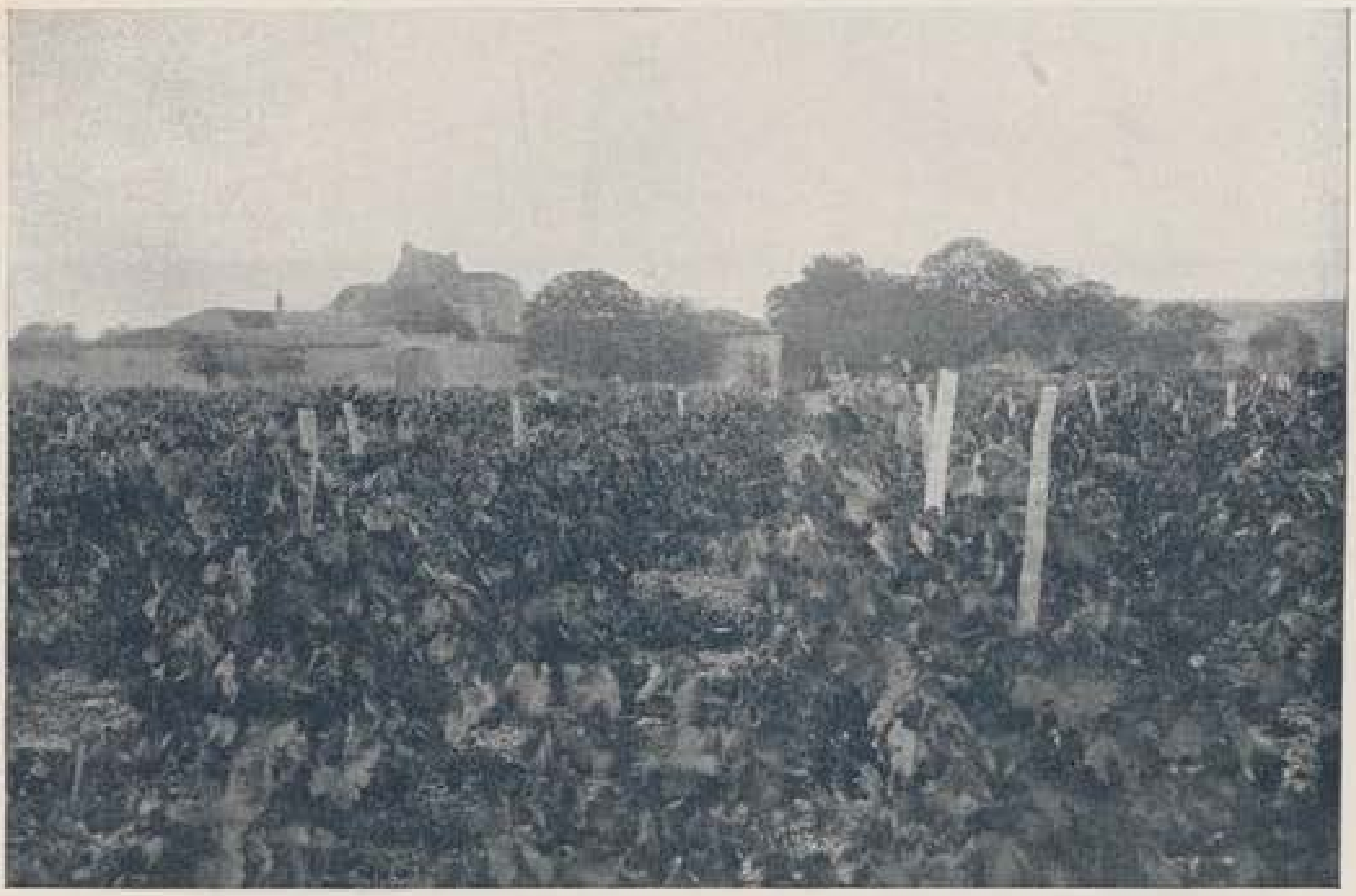
Ses fruits arrivent à maturité à la deuxième époque, à peu près comme la Folle. Ils murissent toujours bien en Charente; ils peuvent être utilisés pour la table; les grappes peu serrées, dorées même ou pointillées quand elles ont mûri au soleil ont un très bel aspect. Elles ont un goût très agréable, sucré et sont de conservation facile. Mais le raisin est surtout utilisé pour l'obtention du vin. Il donne un vin de très bonne qualité, fumeux, parfumé, à odeur de pierre à fusil, restant un peu doux quand il est fait avec des raisins bien mûrs, mousseux même. Il rappelle un peu le vin de Chenin blanc de l'Anjou. « Son vin est le plus violent, nous dit Munier, il est même nécessaire pour donner de la vigueur à ceux qui en ont peu ».

Le Colombard était donc autrefois un cépage d'assortiment disséminé dans la plupart des vignobles. Mais dans quelques parties, il a été cultivé seul, ou presque seul. C'est dans les *Borderies* et sur les côteaux qui s'élèvent au nord de Cognac et de Saintes qu'il a été l'objet d'une culture exclusive; et ses produits avaient une réputation telle qu'ils faisaient l'objet d'un commerce important avec la Hollande, pendant longtemps ils

ont été achetés par les Hollandais. Mais, semble-t-il, la faveur dont ils jouissaient d'une part, et, d'autre part, l'irrégularité de sa production ont amené lentement les trafiquants peu scrupuleux à le mélanger avec le vin de folle moins bon et moins cher. Le vin des Borderies perdit du coup sa clientèle, et le Colombard fit place à la Folle.

Ce cépage est cependant encore répandu dans les Borderies. Il n'est vinifié à part qu'exceptionnellement ; il ne fait l'objet d'aucun commerce; il est d'ordinaire mélangé au vin de Folle, et transformé en eau-de-vie, qui est d'ailleurs de bonne qualité.

Le Colombard est moins fertile que la Folle, surtout sur les yeux de la base; et bien qu'il soit soumis à la taille courte sur souche basse dirigée en gobelet ou en éventail, il se prête très bien à la taille longue; actuellement



Vignoble de M. Gontier, à Rouillac (Charente)

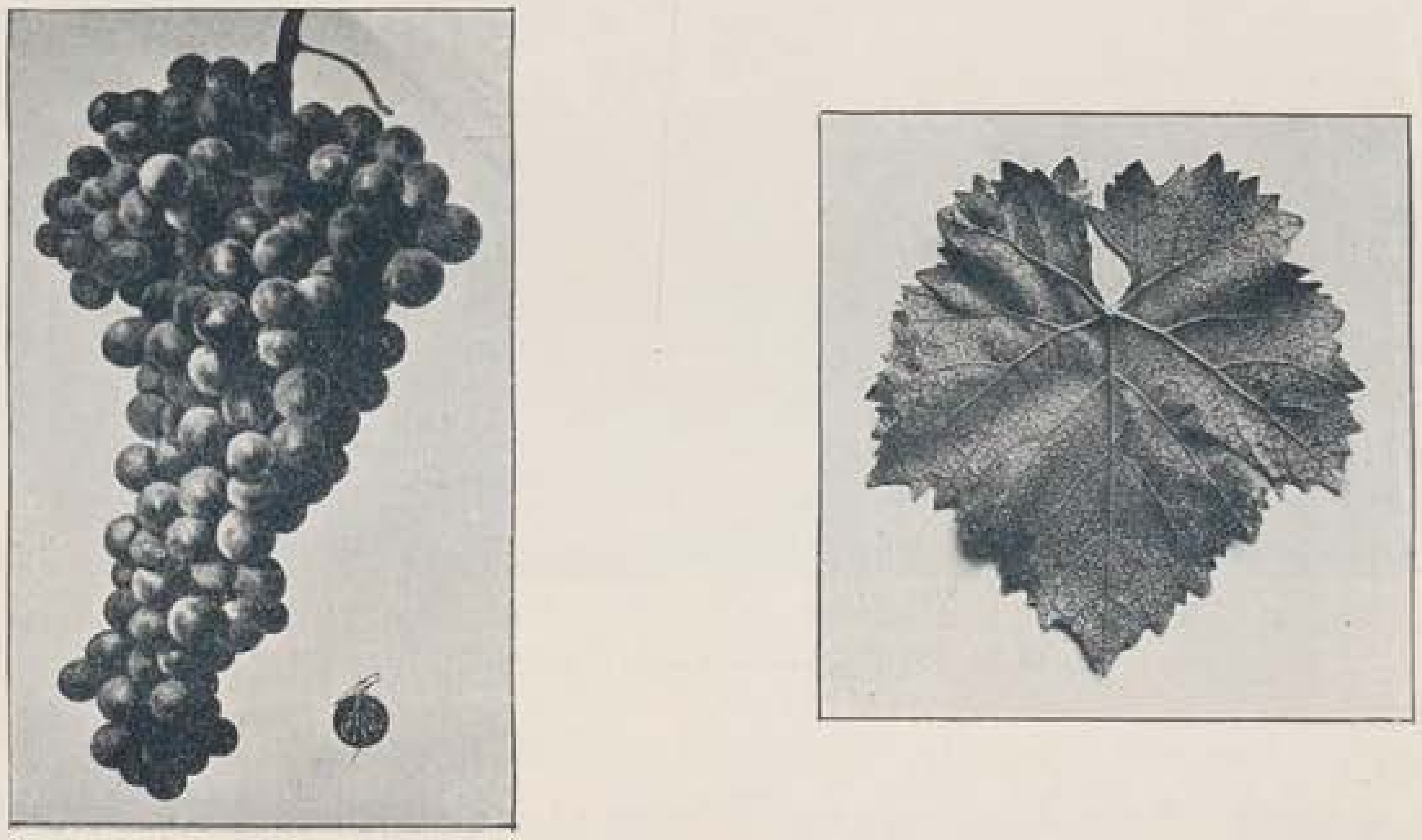
d'ailleurs, il est presque toujours taillé long et conduit sur fil de fer. Tous les sols lui conviennent. « Il réussit assez dans toutes sortes de terres, nous dit Munier; il donne abondamment, mais il est rare qu'il produise tous les ans ». Au fond, il prospère surtout dans les sols argileux, frais, profonds. C'est là qu'il atteint son plus grand développement. Dans la groie vive, il craint la sécheresse. On le plante à l'espacement habituel.

Le Colombard reprend bien à la greffe et se soude très bien avec tous les sujets américains. Il donne l'année même du greffage de longues

pousses. Franc de pied, il jaunit un peu moins que la folle; et cette qualité, il la conserve greffé sur racines américaines. La puissance de sa végétation fait qu'il résiste très bien aussi à la chlorose et qu'il reste vigoureux sur des sujets faibles dans des sols maigres et peu profonds. Aussi est-il de plus en plus employé dans la création de nouveaux vignobles, particulièrement dans les terres crayeuses de la grande et de la petite Champagne où jusqu'ici il a bien réussi. C'est que la greffe lui fait perdre le principal défaut pour lequel il avait cédé sa place à la Folle : il fructifie bien et ne coule presque plus.

3° *SAINT-ÉMILION*

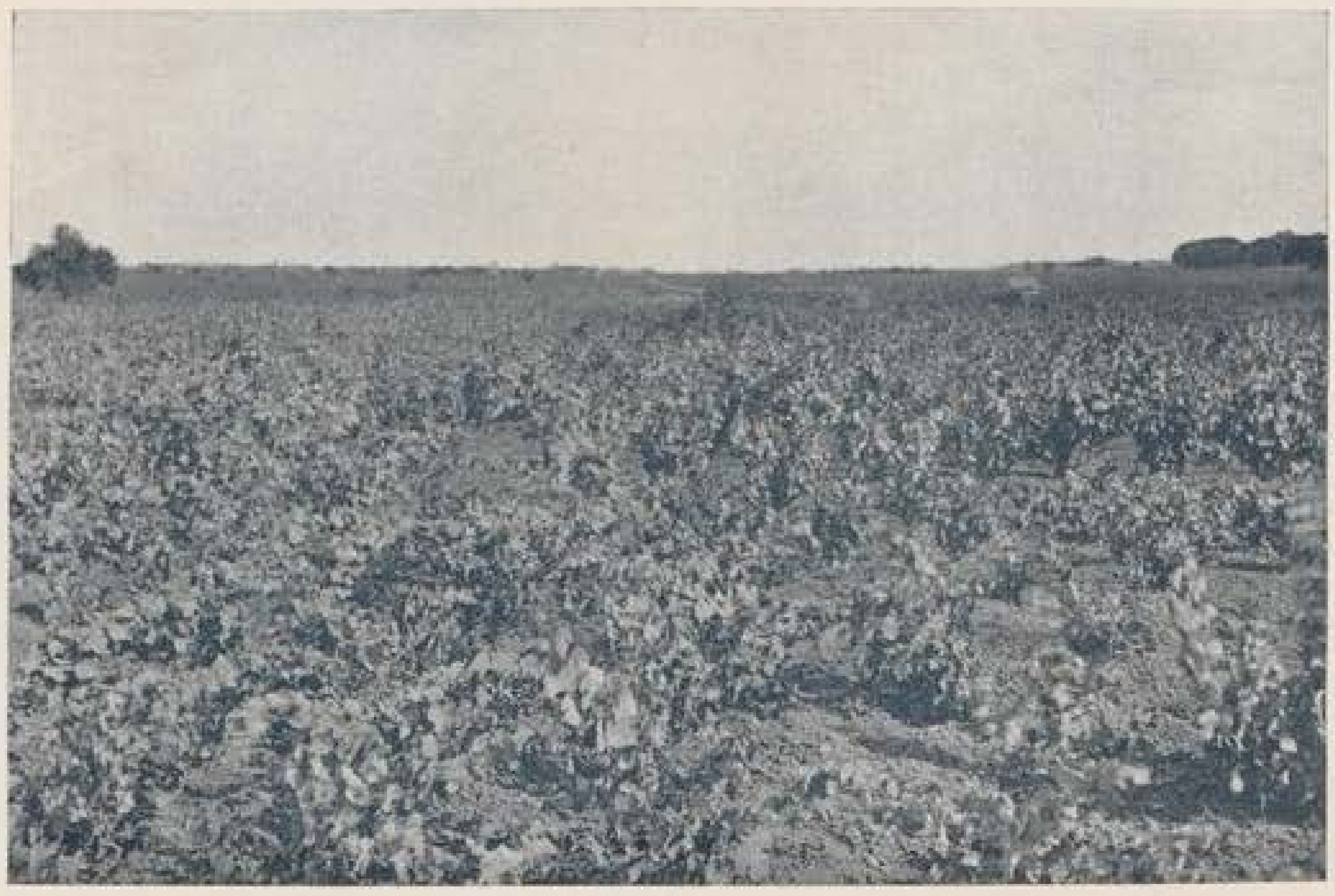
(*Synonymie*). — Saint-Emilion est le nom d'un vignoble très justement renommé de la Gironde, mais qui ne produit que des vins rouges. Seulement, aux variétés à fruits rouges qui constituent la base de l'encépagement, il est d'usage d'associer, depuis longtemps, dans la proportion de 1/10



Saint-Emilion. — Feuille et grappe

à un 1/15 quelques variétés à fruits blancs. Elles ne sont pas d'ordinaire vendangées séparément ; leurs grappes sont mises à la cuve avec les raisins noirs. Ce mélange a pour objet de donner plus de vivacité, plus de brillant à la couleur et même plus de finesse ou de fraîcheur au vin. Il est clair que les variétés blanches qui conviennent le mieux sont celles dont les fruits, tout en étant de

bonne qualité, de vinification facile et réfractaires à la pourriture, ont une teneur élevée en acidité. Le plant St Emilion réunit parfaitement ces conditions; aussi le trouve-t-on en plus ou moins grande quantité, en même temps que d'autres variétés blanches, dans les vignes du St-Emilionnais. Là il est connu sous d'autres noms : c'est le *Cadillac*, le *blanc de Cadillac* de beaucoup de localités de la Gironde, le *Chatar* du canton de Créon, le *Blanc auba* de Cadillac d'après M. Daurel (mais il existe aussi un blanc auba qui n'est pas le St-Emilion). C'est aussi le Muscadet (non Muscadelle).



Plaine-vignoble de Boutiers, près Cognac (Charente)

Le nom qu'il porte dans la Charente indique bien son origine; il n'est pas douteux qu'il n'ait été tiré du Saint-Emilionnais.

Mais ce cépage n'est point spécial aux vignobles du Sud-Ouest. Il est beaucoup plus cultivé ailleurs. En Provence, il est connu sous le nom de *Clairette à grains ronds*, qui lui vient de la couleur du feuillage qui est en effet vert pâle et de la forme sphérique de ses grains; de *queue de renard* qui exprime bien la forme de la grappe; de *Bouan et Beou* (bon et beau); c'est en effet un beau raisin de bonne qualité dans les régions chaudes; d'*Ugni* blanc qui signifie simplement raisin ou cépage blanc; de *Roussan* qui vient de la couleur dorée des grains. Il existe aussi en Italie, soit sous le nom de *Procanico* (Ile d'Elbe, Sienne, Porto St-Stephano), soit plus généralement, sous

celui de *Trebbiano*. Dans le Valais (Suisse), d'après M. Pulliat, il porterait le nom d'*Amigne*.

Si, comme le prétend *Baccio*, le Trebbiano est le Trebulanus de Pline, ce cépage est très ancien. Sa culture daterait de l'époque romaine.

Quoi qu'il en soit, il est certain que ce plant est originaire d'Italie. Il aurait été introduit en France au temps de Pétrarque; à cette époque, en effet, les relations entre la Provence et l'Italie furent très fréquentes. De la Provence, il se répandit dans le Languedoc, dans la France méridionale sans jamais occuper, seul, d'importantes surfaces; puis dans la Gironde, d'où comme on l'a vu, les viticulteurs charentais l'ont tiré.

Caractères. — Feuille duveteuse et lobée; sinus : latéraux peu profonds, pétiolaire fermé, à dents aiguës, grandes, mucronées; bullée, vert jaunâtre, à peine luisante, à nervures vert pâle; grande, pétiole long, un peu rosé, glabre.

Bourgeonnement vert blanchâtre, jeunes feuilles un peu violacées. Rameaux vert tendre, un peu duveteux; sarments rampants, longs, noués longs, forts, couleur noisette. Grappe à grains ronds, moyens, peu serrés, acides, jaune doré, quelquefois roux; ailée, cylindro-conique, longue, grosse; pédoncule long; pédicelles longs, vert clair.

Observations. — En Suisse, notre Saint-Emilion est cultivé comme plant d'assortiment, il n'y joue aucun rôle important.

En Italie, il est cultivé dans toute la Toscane, plus particulièrement dans la province de Florence. mais rarement seul; on l'associe d'ordinaire à d'autres variétés telles que le Canaiuolo, le San Gioveto qui concourent avec lui à la production du vin. Toutefois, l'addition du Trebbiano n'est avantageuse que quand il s'agit de vins qui ne doivent pas être conservés longtemps.

Passerillés sur des claies, ses raisins sont utilisés pour la fabrication du vin de dessert appelé vulgairement vinsanto. Ils servent aussi à la fabrication du vermouth toscan, et d'un vin doux appelé *Trebbiano doux*.

Il est habituellement conduit sur des treillages élevés ou sur des arbres. Mais il se prête aussi à la taille courte sur souche basse.

En Provence, il a une grande importance. Il y produit un vin généreux, qui, au bout de quelques années, rappelle le Marsala. Il fait le fond du vignoble de Cassis. Mais il est fréquemment associé aux variétés rouges;

il augmente le titre alcoolique et la finesse de leurs vins. On le conduit sur souche basse, à la taille courte sans aucun tuteur. Taillé long, il donne plus de grappes qui mûrissent plus tardivement, sans produire beaucoup plus; le vin est de moins bonne qualité.

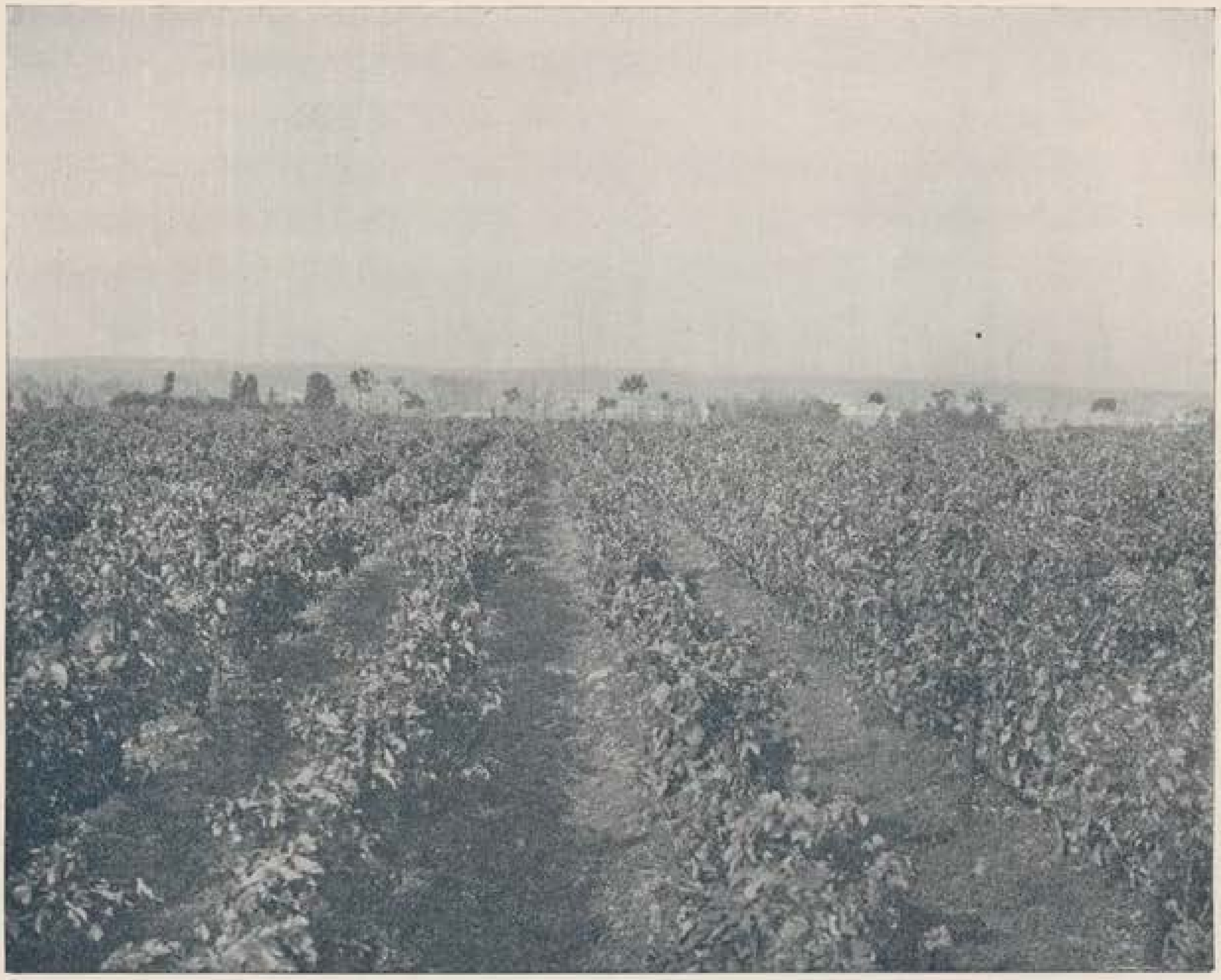
On a vu que dans le Sud-Ouest de la France, où il ne mûrit pas toujours bien, il n'a jamais été qu'un plant d'assortiment dans les vignes rouges.

Vignoble de M. Philémon Martin, à Beaucaire, près Angoulême (Charente)

Dans les Charentes il occupe une place plus importante; il est quelquefois cultivé seul, nous allons voir pour quelles raisons. Il est certain que son introduction dans le vignoble est plutôt récente. Dans son énumération des cépages charentais, Munier ne le cite pas; il n'existait donc pas à la fin du siècle dernier.

Le Saint-Emilion débourre très tard. Les bourgeons de la Folle sont déjà épanouis que les siens sont encore à l'état de repos. Aussi convient-il spécialement aux parties basses, aux localités sujettes aux gelées de printemps. Il n'est d'ailleurs cultivé que dans ces conditions. Sur les coteaux on le rencontre rarement. Il est peu sujet à la coulure, et, à ce point de vue, il présente, en Charente, les mêmes qualités que dans d'autres régions. Il est assez sensible à l'oidïum, et il convient de lui appliquer les soufrages d'usage. L'anthracnose ne lui cause que des dommages peu importants. Il est classé avec raison parmi les cépages résistants au mildiou de l'été. Mais comme il végète tardivement et forme de nouvelles feuilles jusqu'en automne, il est

sensible aux invasions tardives. Les feuilles sont envahies par le blackrot; ses fruits doivent être un peu moins atteints que ceux de la Folle Blanche, et il est assez réfractaire à la pourriture grise. De tous les cépages cultivés dans les Charentes c'est celui qui succombe le plus lentement aux attaques du phylloxera. Quand la Folle résiste trois ans, le Saint-Emilion résiste 4 et 5 ans; et dans les sols où le phylloxera fait peu de mal, cette résistance est si



Vignoble de M. Laporte, à l'Abbaye, près Jarnac (Charente)

marquée qu'on a pu le croire, un instant, entièrement à l'abri des attaques de l'insecte. Aussi les nouvelles plantations qui ont été faites avec des vignes franches de pied ne contiennent-elles guère que le Saint-Emilion.

S'il souffre rarement des gelées de printemps, il est par contre très sujet à la maladie du *Broussin*, qui comme on le sait, sévit particulièrement dans les plaines humides et basses. Cela tient à ce qu'il aoute tardivement ses bois, que les gelées précoces d'automne détruisent quelquefois en partie. Il n'y a rien à faire pour éviter cet accident, sinon exclure le Saint-Emilion des bas-fonds humides.

Le Saint-Emilion mûrit très tardivement ses fruits. Ce n'est même que dans les années chaudes ou aux meilleures expositions qu'il les amène à bonne maturité. Le plus souvent il est vendangé un peu vert. Bien mûr, il donne un vin, alcoolique, 10°, 11°, quelquefois 12°, sec, vin qui se conserve très bien, qui ne tourne pas, mais qui n'a aucune qualité remarquable. En raison de la tardivité de la vendange, il ne fermente pas complètement la première année, et, mis en bouteille de bonne heure, il donne un vin mousseux un peu sec et acide, très buvable. Généralement le Saint-Emilion n'est pas utilisé pour la production des vins de table; ses produits sont mélangés à ceux de la Folle pour la fabrication des eaux-de-vie. Distillé à part, il donne une eau-de-vie excellente, très fine, mais peu bouquetée et un peu sèche. Le « fond de verre » n'a pas la durée, la persistance de celui de la Folle.

Le Saint-Emilion est fertile même sur les yeux de la base du sarment. On peut donc le conduire à taille courte sur souche basse, et, en fait il a toujours été conduit ainsi. Il produit des grappes peu nombreuses mais volumineuses, peu serrées, cylindro-coniques, rondes (queue de renard). Taillé long, il porte bien entendu plus de grappes, mais plus petites et de maturité tardive. Si la taille longue peut être appliquée au Saint-Emilion dans les pays chauds, elle ne lui convient guère ici. On doit donc continuer à le conduire sur souche basse. La taille courte n'est pas du reste un obstacle à l'obtention de haut rendement, et elle donne du vin de meilleure qualité.

Tous les sols lui conviennent, il ne craint pas la groie sèche, non plus que la craie ou les argiles. Ce qu'il redoute, c'est un excès d'humidité, à cause du Broussin, encore ne faut-il pas s'exagérer cet inconvénient.

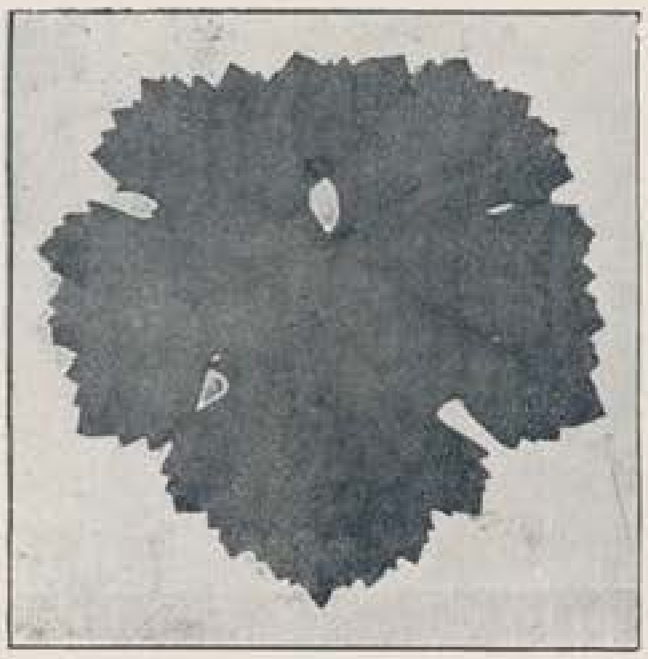
On le plante à la même distance que la Folle ; pourtant à cause de son port trainant, de la longueur de ses sarments qui couvrent rapidement le sol, on donne quelquefois à chaque cep un plus grand espace.

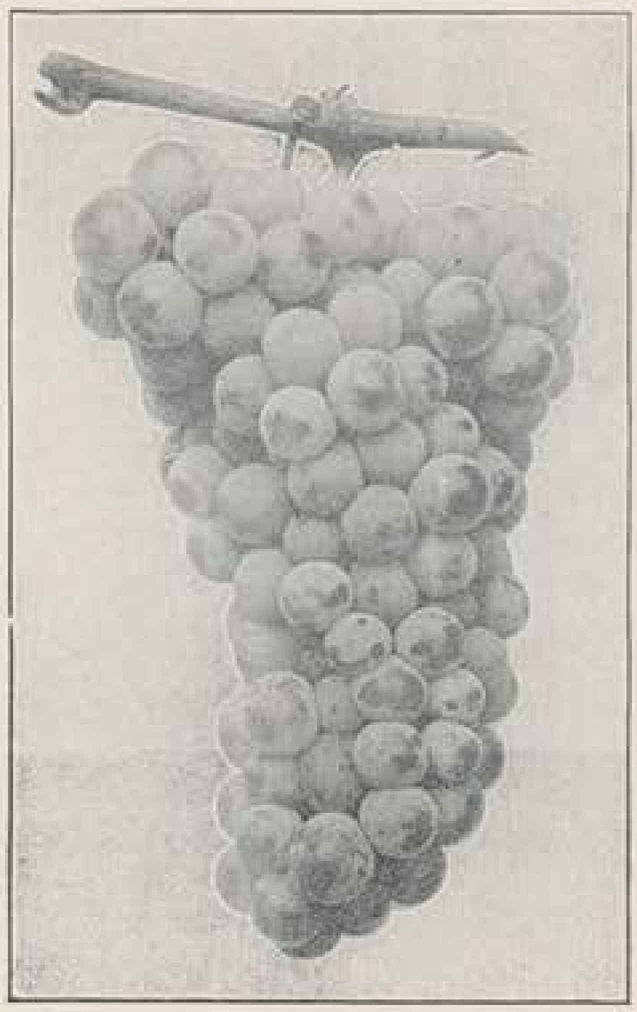
Ce cépage, quand ses bois sont mûrs, reprend bien à la greffe et se soude bien avec tous les sujets américains. Franc de pied, il est peut-être plus sensible à la chlorose que le Colombard; greffé, il en est de même. Mais comme il est naturellement vigoureux, il donne des greffes qui se développent bien et sont très fertiles.

En somme, le Saint-Emilion ne jouera jamais qu'un rôle très secondaire dans l'encépagement. On devra le réserver pour les parties exposées aux gelées de printemps, mais sèches : *groie et champagne*. Dans les parties humides, on fera bien de lui préférer d'autres cépages.

4° *LE JURANÇON*

Synonymie. — Jurançon est une localité des Basses-Pyrénées célèbre par ses vins ; et ce qu'il y a de curieux, c'est que notre plant n'entre pour aucune part dans l'encépagement de ce vignoble. Il se peut cependant qu'il y existe disséminé au milieu d'autres cépages ; on peut donc admettre que c'est de cette localité qu'il a dû se répandre dans les vignobles des Charentes et dans d'autres vignobles de l'Ouest et du Sud-Ouest en conservant partout son nom. Il n'a guère d'autres synonymes que ceux de *Quillat*, *Quillard*, *Plant dressé* qui ont tous la même signification. Le *Jurançon* est en effet remar-





Jurançon. — Feuille et grappe

quable par son port érigé ; ses sarments sont constamment dressés ; et cette allure est très caractéristique.

Caractères. — Feuille cotonneuse, pileuse et 5-lobée ; à sinus latéraux profonds, pétiolaire fermé ; dents aiguës, petites ; bullée, vert pâle, à nervures vert pâle ; sous moyenne ; pétiole pileux, vert pâle.

Bourgeonnement cotonneux, blanc jaunâtre, rameaux vert jaunâtre ; sarments dressés, court noués, plutôt faibles. Plante faible.

Grappe à grains presque sphériques, moyens, blanc jaunâtre, juteux un peu acide; courte, ailée, compacte, sous moyenne. Pédoncule et pédicelles courts.

Observations. — Dans les Charentes il n'occupe une surface relativement importante que depuis une époque récente. Il a pu exister de tout temps dans les vignobles, comme beaucoup d'autres variétés, mais

Vignoble de M. Pellisson, à Gallienne, près Cognac (Charente).

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE D'ANGOULÊME

sûrement il n'a été cultivé séparément que depuis peu. Car Munier ne le cite pas dans sa monographie des vignes charentaises.

Le Jurançon débourre très tard, à peu près en même temps que le Saint-Emilion. Il échappe, par suite, fort souvent aux gelées de printemps. C'est d'ailleurs pour cette seule raison qu'il est cultivé.

Il ne coule pas ou presque pas, et les nombreux raisins qu'il émet au printemps arrivent presque toujours à maturité.

Il est sensible à l'oïdium, mais beaucoup moins que le Colombard. Il est peu endommagé par l'anthracnose; il craint le mildew. Il paraît, par contre, relativement résistant au black-rot; la compacité de sa grappe l'expose à la *pourriture grise*.

Il succombe rapidement à l'action du *phylloxera*. Tandis que le Saint-Emilion se montre assez résistant, le Jurançon disparaît un des

premiers. Cela tient évidemment au faible développement de cette plante, qui n'atteint jamais même celui de la Folle. Il ne craint pas le broussin.

Quoique de débourrement tardif, le Jurançon mûrit hâtivement ses fruits. Il est un peu plus précoce que la Folle; chaque année ses raisins sont bien mûrs.

Ses grappes ne peuvent être utilisées pour la table, elles sont trop compactes ; leur saveur n'est pas très agréable. Elles sont toujours vinifiées. Le vin, même celui des meilleures années, n'est pas un bon vin. Il est neutre, peu alcoolique, de conservation difficile et ne s'améliore guère avec l'âge. Il est le plus souvent mélangé au vin de Folle et soumis à la distillation. Distillé seul, il donne une eau-de-vie qui n'a que les qualités du vin, c'est-à-dire un peu sèche à bouquet peu marqué et peu persistant.

Le Jurançon est très fertile même à la taille courte, les bourgeons qui existent sur le « vieux bois » peuvent porter des grappes. Aussi, même quand il a été endommagé par les gelées de printemps, il donne une récolte. C'est donc un plant précieux pour les localités exposées aux gelées de printemps. C'est d'ailleurs son seul mérite, car en année normale il produit moins que la Folle.

Il ne peut être conduit que sur souche basse à la taille courte. La taille longue, outre qu'elle aurait pour conséquence la production de vins très pauvres en alcool, épuiserait la souche. Le cep est formé soit en éventail, soit en gobelet, à 4, 5 et 6 bras portant chacun un courson taillé à 2 ou 3 yeux.

Tous les sols lui conviennent, il craint un peu la sécheresse dans la groie vive, il se plait en somme surtout dans les sols profonds et frais. C'est là qu'il donne les plus hauts rendements et les plus réguliers.

En raison de son faible développement et de la direction verticale de ses sarments, il est planté plus serré que la Folle, et néanmoins, il peut être cultivé en tous temps avec les instruments attelés.

Le Jurançon ne donne pas d'ordinaire de reprises très élevées à la greffe ; quand il est greffé sur riparia, il se développe encore plus lentement que franc de pied. Il est assez sensible à la chlorose ; il faut donc autant que possible le placer dans des sols frais, profonds et fertiles; ailleurs il exigerait des cultures fréquentes et des fumures abondantes pour être maintenu en bonne production.

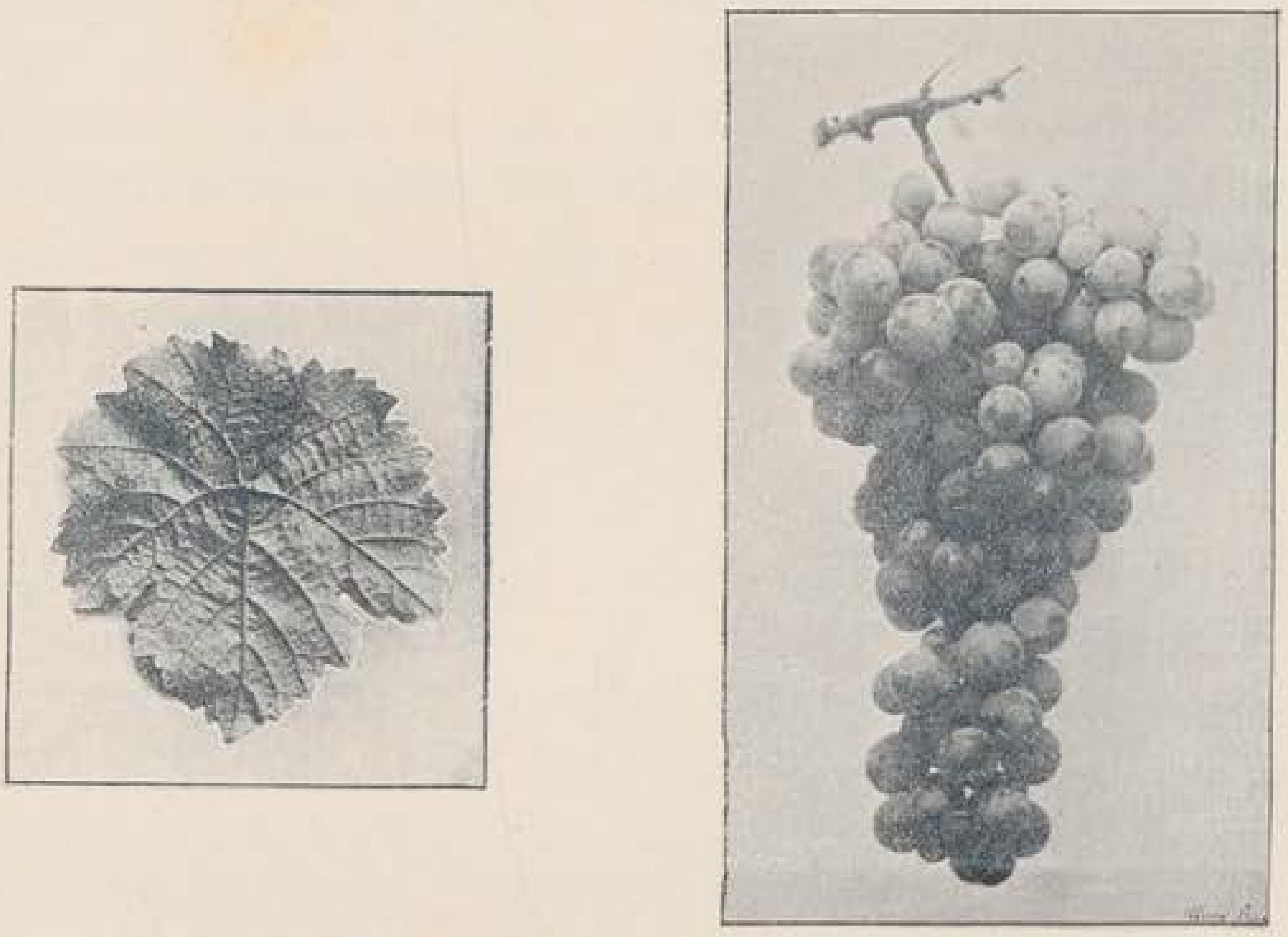
C'est en définitive plutôt un mauvais cépage, qui n'a sa raison d'être que dans les localités très exposées aux gelées de printemps.

5° *BLANC-RAMÉ*

Synonymie. — Le Blanc-Ramé ou Blanc Ramet est peut-être un peu plus ramifié que d'autres cépages; et de là vient probablement son nom, à moins que Ramet ne soit le nom du vigneron qui l'a propagé dans nos vignobles.

Dans le centre de la France, le *blanc-ramé* est cultivé sous le nom de *Meslier Saint-François* ou encore, d'après Odart, sous celui de *Gros Meslier*. *Meslier*, d'après Ch. Rouget vient du latin « Mel mellis qui signifie miel douceur et qui exprime bien la saveur du raisin doux et sucré ».

Ces lignes ne s'appliquent pas à notre blanc-ramé, elles expriment les qualités du Petit Meslier ou simplement du Meslier; car le



Blanc-Ramé. — Feuille et Grappe

blanc-ramé a des raisins plutôt acides et peu agréables, même sous le climat charentais où il doit mûrir beaucoup mieux que dans l'Orléanais.

Eliminons donc tout de suite les synonymes de Petit Meslier, Maillé, Mailly, Mayé, Meslier jaune, etc., qui s'appliquent au petit Meslier et non au Blanc-Ramé, et ne retenons comme exacts que ceux de gros Meslier et de Meslier Saint-François.

Ce cépage existe aussi dans la Gironde, au moins en trouve-t-on quelques souches disséminées dans les vignobles. On l'a identifié au

Pelgari ou *Pelgri*. Mais ce cépage, d'après M. Daurel, est de maturité très tardive ; le *blanc ramé* est plutôt hâtif. Il a des grains petits ; ceux du blanc ramé sont au moins moyens. D'après M. Couderc, il porterait le nom d'*Anereau*, de *bonne blanche*, *grosse blanche* et peut-être de *chalosse* dans le Bordelais. La Chalosse que décrit M. Daurel, est bien semblable au blanc ramé : les caractères des feuilles, des grappes indiquent une grande analogie entre ces deux plants, et on doit à mon sens maintenir ce dernier synonyme.

Caractères. — Feuille duveteuse, entière ou à peine trilobée ; sinus pétiolaire fermé ; dents bien marquées, un peu arrondies ; — boursouflée, vert franc, terne ; nervures rosées, pétiole un peu duveteux, vert rosé ; sous moyenne.

Rameaux verts un peu duveteux ; sarments étiolés ramifiés. Vigueur moyenne.

Grappes à grains moyens, un peu allongés, blanc jaunâtre ; à saveur acide ; assez grosse, irrégulière, peu serrée ; pédoncules et pédicelles assez longs.

Observations. — Dans le centre de la France, il produit en abondance du vin passable nous dit Odart. C'est en effet un cépage d'abondance pour cette région, et comme il est assez hâtif il arrive le plus souvent à maturité. Son vin est apprécié dans les lieux de production, c'est un vin de consommation courante.

Dans la Gironde, il n'existe qu'en très petite quantité, il est mélangé soit aux vignes rouges soit aux vignes blanches : il n'y a aucune importance.

Dans les Charentes, il est resté longtemps disséminé dans les vignobles blancs sans attirer l'attention. Les auteurs anciens qui ont écrit sur les cépages charentais ne le citent même pas. Il n'est pas mentionné dans le travail de *Munier* qui date de la fin du siècle dernier. Ce n'est que depuis peu de temps qu'il occupe une surface plus importante, et qui va en augmentant.

C'est que ce cépage à maturité hâtive débourre un peu tard. Il est un peu moins atteint par les gelées que la Folle. Il donne chaque année beaucoup de belles grappes qui ne craignent pas la coulure, soit avant soit après la floraison.

Il craint l'oïdium beaucoup plus que la Folle, mais moins que le Colombard, il est peu atteint par l'anthracnose maculée ; mais il faut le défendre avec soin contre le mildiou. Il redoute peu la pourriture grise comme d'ailleurs

la plupart des cépages à grappes peu serrées. Il succombe au phylloxera aussitôt que la Folle et il ne présente rien de particulier relativement à sa sensibilité aux autres maladies, accidents ou parasites.

Ses fruits arrivent à maturité au début de la deuxième époque, quelques jours avant ceux de la Folle. C'est ce qui explique l'extension de sa culture dans les vignobles du centre et du nord de la France. Ses raisins, qui ont un assez joli aspect, ne conviennent pas pour la table : leur saveur acide leur enlève toute valeur à ce point de vue. Ils produisent un vin blanc frais et acide peu bouqueté, qui s'améliore peu avec l'âge. Aussi n'est-il guère utilisé comme vin de consommation, excepté dans les vignobles des îles et des bords de l'Océan, d'où on l'exporte quelquefois en Bretagne. Il est aussi parfois vendu pour le coupage des gros vins d'Espagne auxquels il donne du brillant, de la fraîcheur et même de la qualité. Mais le plus souvent il est mélangé au vin de folle et soumis à la distillation. Seul, il donne une eau-de-vie à arôme spécial, différente de l'eau-de-vie de Folle.

Le Blanc-Ramé est fertile ; chaque sarment peut porter deux et trois grappes, même quand il est issu d'un œil de la base. Il se prête donc à la taille courte sur souche basse ou sur cordon. Il se plie également à la taille longue, quel qu'en soit le système.

Tous les sols lui conviennent, les groies comme les terres profondes. Dans les premiers, sa grappe est cependant exposée au grillage. C'est une plante vigoureuse, et qui, pour cette raison, résiste mieux que la Folle à une taille généreuse. Il est planté à l'écartement habituel.

Le Blanc-Ramé reprend bien à la greffe. Il reste vigoureux sur tous les sujets américains ; et cela le fait quelquefois préférer à la Folle, surtout dans les sols maigres. Sur Riparia il fructifie abondamment et donne de bonnes récoltes. Mais sur Vialla, sur Rupestris il est parfois si vigoureux qu'il coule à la floraison.

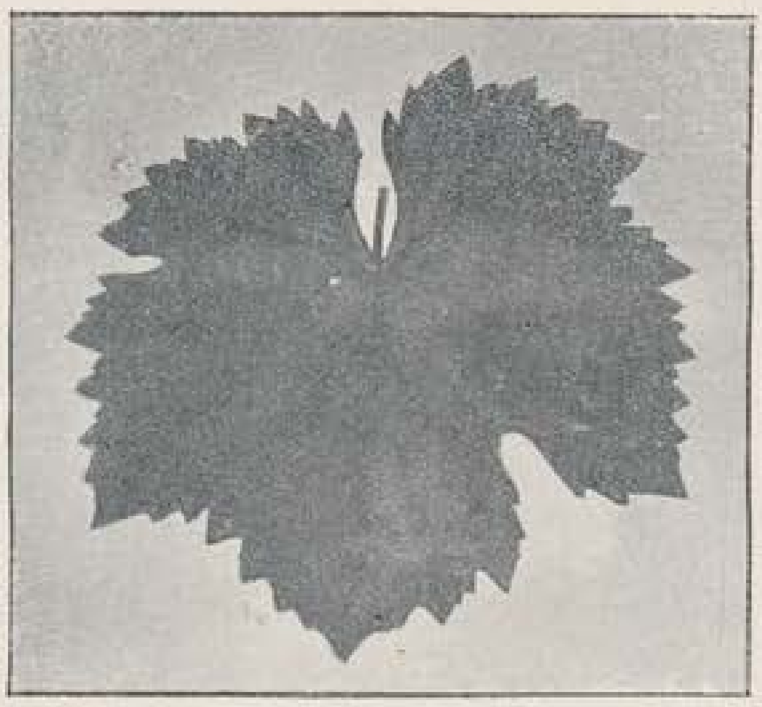
En résumé, cépage d'assortiment recommandable surtout pour les sols maigres, et dans les localités où l'on peut viser à obtenir en même temps qu'un vin de chaudière, un vin de consommation passable.

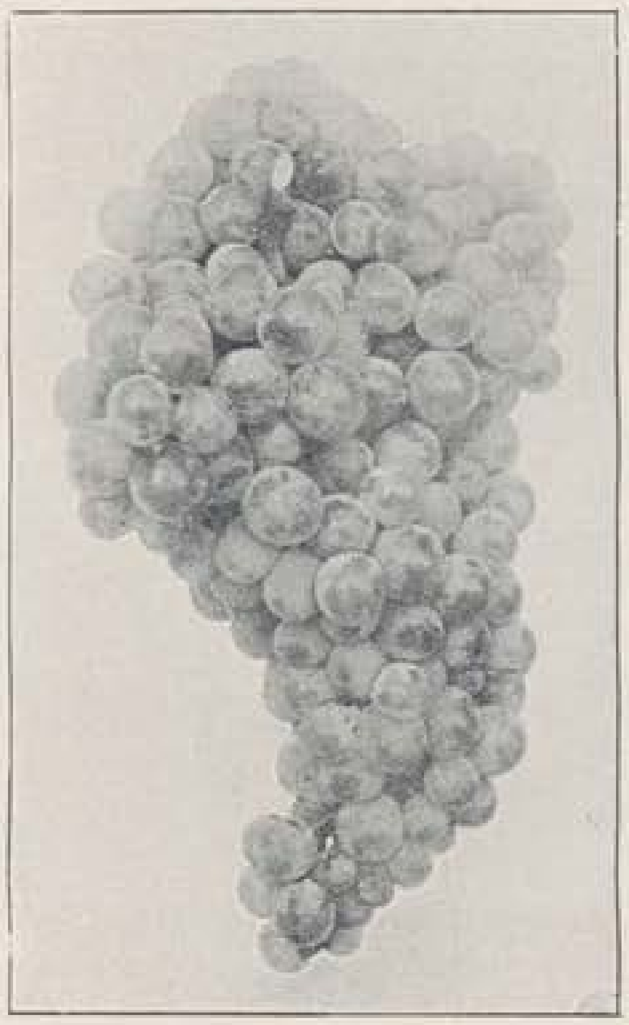
6° BALZAC BLANC

Synonymie. — Le Balzac ou Balzat ou Balzard blanc est aussi appelé dans quelques localités *Blanc Limousin*. Ces deux noms indiquent le pays d'origine de ce cépage. C'est évidemment de la région charentaise qui confine au Limousin qu'il s'est répandu dans les vignobles.

Existe-t-il ailleurs ? Il a été si peu étudié jusqu'ici qu'il est difficile de l'identifier à quelque variété des régions avoisinantes. On doit donc le considérer, au moins provisoirement, comme spécial aux Charentes.

Encore n'y est-il pas très répandu actuellement. A la fin du siècle dernier, il devait occuper une étendue assez considérable, car Munier le cite et le décrit dans ses notes sur les vignes de la Charente : « Parmi les *visans* blancs, dit-il, les meilleurs sont, la *Daune*, le *Sauvignon*, le *Colombard*, le *Balzac blanc*, la *Folle*, le *Bouilleau*, etc. » et plus loin « le *Balzac blanc* aime la groie vive et les endroits élevés ; son raisin est beau, les grains sont clairs et oblongs ; il mûrit bien. Si l'on a l'attention de le cueillir avant sa complète maturité, il se garde longtemps, il fait un bon vin, très clair. »





Balzac Blanc. — Feuille et grappe

Caractères. — Feuille duveteuse, 3-lobée à sinus latéraux peu profonds, sinus pétiolaire bien fermé, à dents aigues, larges ; plane, lisse, luisante, vert foncé, nervures à peine rosées ; pétiole fort, glabre. Rameaux verts ; sarments étalés, gros. Plante vigoureuse ; grappe à grains ronds, jaune doré, moyens ; grosse, conique très large à la base, ramifiée. Pédoncule court, fort, pédicelle court.

Observations. — Comme on le voit, le Balzac blanc est bien différent par son feuillage et ses grappes du Balzac noir, il n'a de commun que le nom avec ce dernier cépage.

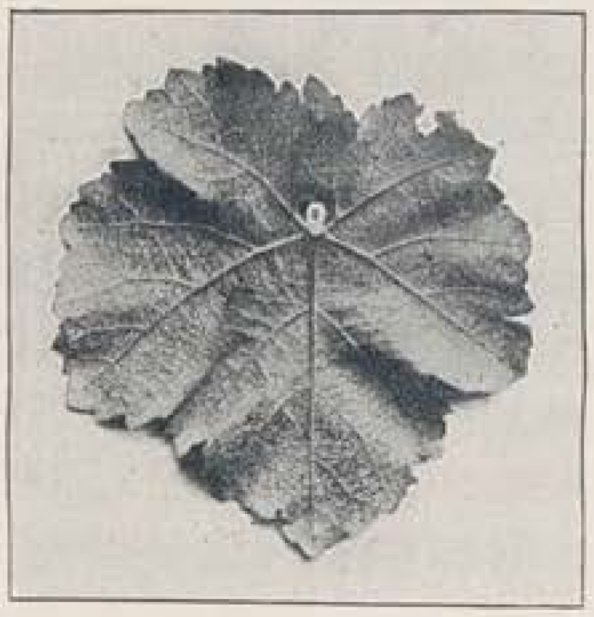
Le Balzac blanc débourre un peu après la Folle ; mais il est encore assez sujet aux gelées de printemps. Il porte peu de grappes, et sans doute pour cette raison est-il plutôt irrégulier comme fructification les années pluvieuses et froides. Mais il donne de belles grappes ailées, compactes, qui compensent souvent par leur dimension leur insuffisance en nombre. Il craint l'oïdium et il convient de le soufrer. Peu sensible à l'anthracnose il est sujet au mildiou au moins autant que la Folle. Il n'a montré aucune résistance spéciale au phylloxera. Il mûrit sensiblement en même temps que la Folle, ou un peu plus tard. Son vin est d'assez bonne qualité, mais il est produit en très petite quantité actuellement, et encore est-il mélangé d'ordinaire au vin de Folle pour la chaudière.

C'est un cépage pour les sols secs, pour les groies notamment. Il craint peu la sécheresse ; et en raison de sa vigueur, il végète bien dans les sols maigres. Il est conduit à la taille courte sur souche basse.

Le Balzac blanc reprend très bien à la greffe ; sur tous les sujets américains il se développe vigoureusement. Il redoute peu la chlorose, et à ce titre on pourrait en faire usage spécialement dans les sols calcaires et chlorosants.

7° *CHALOSSE*

Synonymie. — Rien de plus compliqué que la synonymie de cette variété. C'est que la « Chalosse » est d'abord une localité de l'extrême sud-ouest possédant d'importants vignobles et de nombreux cépages. D'autre part, dans une même région les diverses variétés qui en sont originaires ont une certaine ressemblance, un air de famille qui en rend la confusion facile aux personnes peu familiarisées avec l'ampélographie. Aussi ne peut-on guère être surpris que de la Chalosse on ait tiré plusieurs cépages distincts et que ces cépages aient pu être confondus avec ceux des régions avoisinantes dont ils ne pouvaient différer beaucoup.



Chalosse. — Feuille

Quoi qu'il en soit il y a plusieurs Chalosse ; il y en a peut-être même plusieurs dans les Charentes. La plus répandue est celle qui nous paraît identique au Blanc de Montils.

Cette vigne est d'importation récente. Elle n'est pas mentionnée dans l'ouvrage de Munier. Le Comte Odart dans son Ampélographie

Universelle la signale cependant comme spéciale aux deux Charentes et à la Dordogne. En Gironde elle porterait aussi les noms de *Prueras*, *Annereau* qui sont des localités de peu d'importance ; dans cette région notre chalosse n'est qu'un plant d'assortiment, et encore ! Elle ne constitue aucun vignoble important. Si elle est multipliée dans les nouvelles plantations, c'est presque par erreur, car, d'après M. Daurel elle ne donne qu'un vin mou, léger et médiocre, propre seulement à la chaudière.

Caractères. — Feuille duveteuse-pubescente, entière. Sinus pétiolaire fermé, dents anguleuses, larges, peu proéminentes ; un peu bullée, vert tendre à nervures vert pâle ; pétiole long, un peu duveteux, sous moyenne sarments longs étalés.

Grappe à grains ovoïdes, sur moyens, jaune doré, à saveur sucrée, fondants ; assez serrée, courte, ailée, pédoncule court, gros, résistant.

La Chalosse débourre tard et c'est pourquoi elle tend à se répandre dans quelques localités des deux Charentes où les gelées de printemps sont particulièrement à redouter. Elle fructifie bien, coule peu, et donne assez régulièrement. Cependant elle produit moins que la Folle blanche.

Elle est sujette à toutes les maladies cryptogamiques : l'anthracnose l'attaque peu cependant.

Quoique débourrant tard, elle mûrit ses fruits au commencement de la deuxième époque ; elle arrive donc toujours à bonne maturité dans le sud-ouest ; elle pourrait même être cultivée au nord de la Loire.

Le vin qu'elle donne est de médiocre qualité, il ne se consomme pas. Cela n'a pas au fond beaucoup d'importance, car il est presque toujours utilisé pour la chaudière, associé au vin de Folle blanche ou de Jurançon. La qualité de ses eaux-de-vie n'est pas connue ; il n'a jamais été distillé seul.

La Chalosse se prête très bien à la taille courte dans la plupart des terrains ; elle est conduite généralement sur souche basse. Dans les endroits froids et humides, dans les terres de Varennes, elle coule à la taille courte, il est préférable alors de la tailler à longs bois.

Elle vient dans tous les sols, calcaires ou non. Elle craint cependant les sols très secs, et, pour d'autres raisons, les sols très humides : c'est que dans ces derniers ses grappes sont très exposées à être envahies par la *pourriture grise*.

Elle vient très bien greffée. Sur quelques sujets, tels que le Vialla, le Jacquez, elle prend quelquefois un tel développement qu'elle devient très sujette à la coulure, inconvénient qui existe aussi quand elle est greffée sur

V. Rupestris; il disparaît sur le V. Riparia. En somme, la Chalosse peut être cultivée dans les parties basses exposées aux gelées de printemps, de même que dans les localités froides.

8° *SAINT-PIERRE*

Synonymie. — Il existe plusieurs *Saint-Pierre.* La Gironde en possède un sur lequel les renseignements nous manquent. M. Daurel le décrit ainsi : « Bon raisin à pédoncule long, grappe petite ou moyenne ; grains ronds, roux à peau épaisse ; croquants d'un jaune doré ; chair douce, sucrée, fondante, maturité fin de la première époque. ». Ce ne peut être le Saint-Pierre charentais.

L'Allier a aussi le sien, qui est différent du nôtre. Celui-ci tire sans doute son nom de la localité d'où il s'est répandu dans nos vignobles. Mais ce n'est pas un plant du pays, bien qu'il existe ici depuis longtemps. Munier, à la fin du siècle dernier, le cite parmi les cépages que l'on ne doit pas propager. Comme beaucoup d'autres, il paraît originaire de la Provence ou du Midi de la France. C'est là un fait curieux : la plupart des variétés de vignes charentaises, sauf le Colombard et quelques autres de peu d'importance, viennent de la région méditerranéenne où elles sont l'objet d'une culture étendue. De là elles semblent s'être dirigées vers l'Ouest, par la vallée de la Garonne où on les trouve disséminées çà et là, puis vers le Nord jusqu'aux Charentes où elles ont occupé des surfaces assez considérables. Ainsi en est-il du Saint-Emilion, du St-Pierre, du Balzac noir, etc., et peut-être même de la Folle. Les environs de Nice possèdent en effet une Folle noire qui a bien quelque ressemblance avec la Folle blanche.

Dans la Provence, le Saint-Pierre porte les noms de *Colombeau*, *Coumbeau*, *Colonban*, qu'il ne doit certainement pas à la douceur de ses fruits, mais peut-être plutôt au port de la souche et des sarments. Il est aussi appelé *Aubié* dans quelques localités du Var et des Bouches-du-Rhône ; et c'est en effet une variété à raisins blancs; on le nomme aussi *Bouteillan.* Le Bouteillan blanc est identique au Saint-Pierre. Enfin dans le Gard, il a failli devenir célèbre sous le nom de *Psalmodi blanc*, nom d'une petite localité. Dans l'Hérault, il porte aussi le nom de *Grègues* qui laisse supposer une origine grecque. Il a en effet un peu l'allure des cépages des régions les plus chaudes. D'après le Comte Odart il serait identique au Miellenc du Tarn-et-Garonne.

Caractères. — Feuille duveteuse entière; sinus pétiolaire fermé; dents anguleuses bien marquées ; bombée, lisse, vert foncé, luisante ; nervures vert pâle, pétiole glabre assez fort à peine rosé. Bourgeonnement, rameaux vert violacé, glabres, sarments gros, semi-dressés. Plante vigoureuse.

Saint-Pierre. — Feuille et grappe

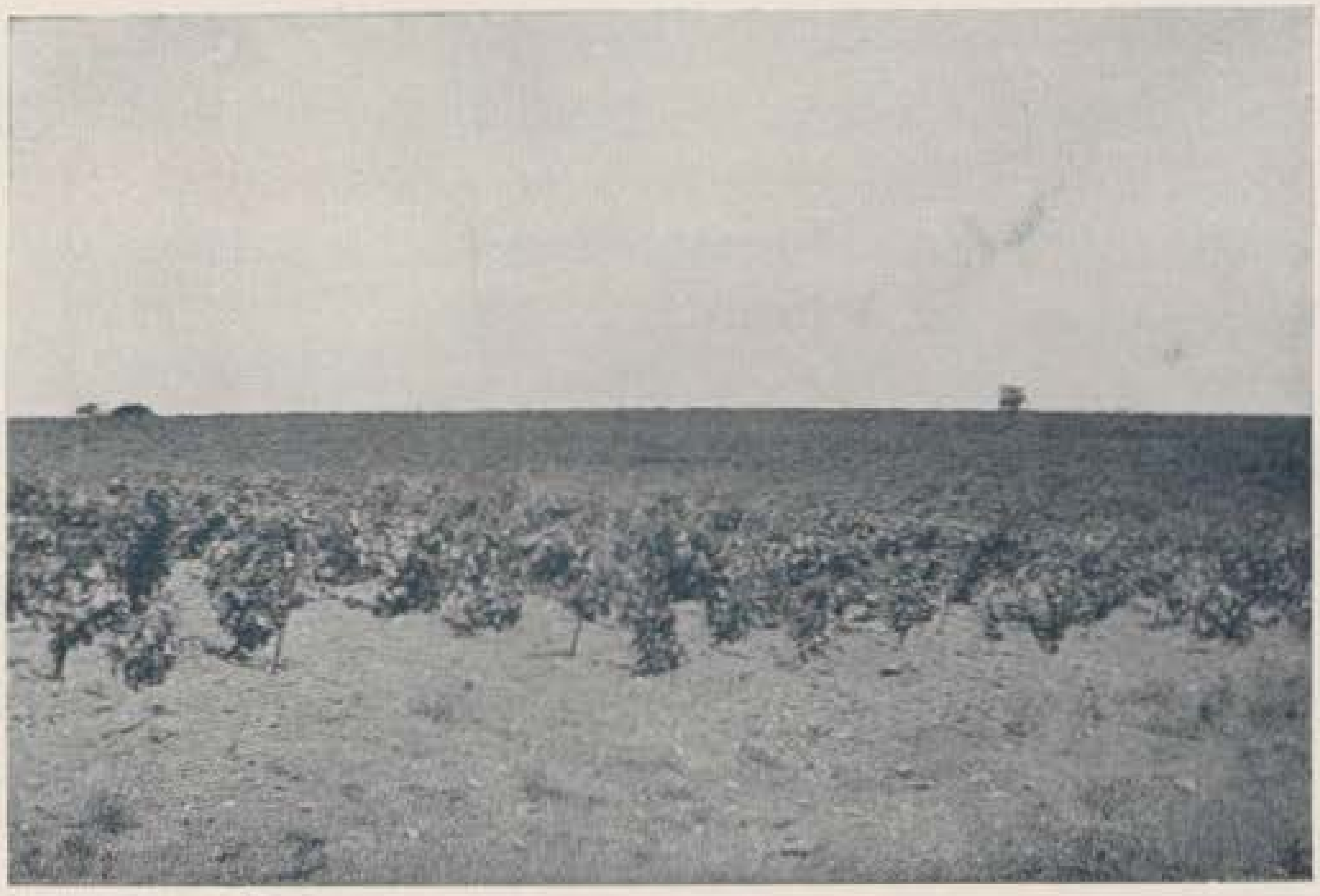
Grappe à grains presque ronds, jaune doré, jûteux, sinus à saveur agréable, serrée, ailée, cylindro conique sur-moyenne.

Observations. — Ainsi qu'on l'a vu, ce cépage venu sans doute des régions très chaudes, occupe en France une grande surface. Mais c'est seulement en Provence qu'il a formé des vignobles de quelque importance, surtout avant l'invasion phylloxérique. Depuis, il perd constamment du terrain, il n'est plus cultivé qu'exceptionnellement; c'est un plan d'assortiment. Pelicot qui l'a étudié avec soin s'exprime ainsi à son sujet : « Le Colombaud réunit à la fois la vigueur, la rusticité et une très grande longévité, s'accommodant de tous les terrains et de toutes les positions. Quand j'ai détruit de vieux vignobles ruinés et dont la date de plantation était inconnue, le Colombaud était toujours une des rares variétés qui avaient le mieux résisté et dont la souche avait les plus fortes proportions. Cependant il faut avouer que sur les terres maigres et sèches il est moins fécond que les Clairettes, l'Ugni et le Pascal blanc, là il pousse à bois. Mais a-t-on quelque partie de terrain peu favorisée qu'on veut planter en vignes, quelques terres mouilleuses ou salines, le Colombaud en prendra facilement possession, et bien choisi, il sera fertile et produira de beaux et bons raisins également comestibles et unifères. Dans les bons terrains il est généralement fécond, dans les autres il coule quelquefois et son rapport est moins régulier. Cependant comme dans beaucoup de variétés de vignes, il y a des Colombauds

plus fertiles sur lesquels on devra choisir de préférence les boutures pour faire de nouvelles plantations.

Le raisin n'est pas toujours ailé ; il est plutôt cylindrique ou pyramidal, de longueur moyenne, à beaux grains ronds gros à peu près comme ceux du Brun-Fourca, légèrement verdâtres, noir transparents, ambrés et même dorés au côté extérieur quand le raisin est bien mûr, juteux à peau très fine, agréable à manger et même recherché, mais ayant le défaut de se gâter facilement.

Le vin produit par le Colombaud est sec, incolore comme l'eau, il prend du bouquet et est moelleux surtout quand on le laisse vieillir ; il donne



Vignoble de M. Lucien Marchand, à La Templerie, près Cognac (Charente)

de la finesse au vin rouge. Quand son produit diminue, on peut lui appliquer la taille vieux et nouveau qu'il supporte très bien.

Ce cépage qui a le bois dur m'a paru, comme le Grenache, ne pas aimer le provignage, et la greffe y réussit assez difficilement, ce qui est dommage car ce serait un robuste porte-greffe. »

Très robuste, s'adaptant aux plus mauvais sols, ce plant devait résister plus longtemps au phylloxera que la plupart des autres variétés de V. Vinifera. A un moment même on l'a cru à l'abri des attaques de l'insecte. Il a fini néanmoins par succomber. Mais dans les terrains où la vigne se défend bien par elle même, il a quelquefois duré 4, 6, 8 ans de plus que les

variétés actuelles. Dans le Gard, en des points où le phylloxera avait peu d'intensité, il a conservé une vigueur telle qu'il a failli acquérir sous le nouveau nom de *Psalmodi* une certaine célébrité.

Ce qu'il a en outre de remarquable, c'est sa résistance au Salant, propriété déjà nettement indiquée par Pellicot. Sur les bords de la mer. dans les sols de la Camargue, où le sel s'oppose à la culture de la vigne ; seul il se développe très bien. C'est là une propriété d'autant plus précieuse qu'elle est plus rare et qu'elle a pour la pratique une grande importance. Dans cette région il n'a jamais joué qu'un rôle secondaire. Il en est de même dans le bassin de la Garonne, où il ne s'est fixé, dans sa migration vers l'ouest qu'en quelques endroits, sans pouvoir toutefois y devenir prédominant.

Ici il n'a jamais joué un rôle important. Il est disséminé dans la plupart des vignobles et spécialement dans les plaines et les bas-fonds de la Champagne ou des groies exposées aux gelées de printemps.

Le St-Pierre débourre tardivement : c'est pourquoi il a été cultivé dans quelques parties de la Charente. Il n'est pas très fertile, mais ses grappes sont plutôt grosses, juteuses à gros grains, et, somme toute, il donne des rendements assez élevés. Seulement sa production est irrégulière, car il coule fréquemment dans cette région qui n'est pas la sienne.

Il se développe vigoureusement, et pendant l'été il domine tous les autres cépages du pays. Il craint plutôt peu le mildiou ; il doit cependant être défendu avec soin contre cette maladie. Il redoute l'oïdium qu'il ne faut pas oublier de combattre surtout un peu avant la véraison. Il est également envahi par l'anthracnose. Sa grappe serrée est particulièrement sujette à la *pourriture grise*, et comme il n'y a pas de remède très efficace contre cette maladie, il importe de le planter surtout dans les sols secs et loin des cours d'eau et des étangs. Les insectes l'attaquent comme la plupart des autres cépages. Ce qu'il a de particulier, c'est une haute résistance au phylloxera ; planté au milieu de Jurançon et de Folle blanche il est encore vigoureux quand ceux-ci ont disparu. C'est une propriété qu'il partage avec le St-Emilion. On pourrait croire que, comme les vignes américaines, il plaît peu à l'insecte et que s'il résiste, c'est qu'il est peu attaqué. Il n'en a rien été jusqu'ici, et il n'y a pas lieu d'en être surpris. Le St-Pierre, comme on l'a vu plus haut, vient très bien dans les mauvais terrains, il s'accommode de l'aridité, résiste à la sécheresse et à la mauvaise qualité du sol beaucoup mieux que la généralité des variétés usuelles. Or l'aridité, la sécheresse et la mauvaise qualité du sol ont pour objet de déprimer la végétation, tout comme le phylloxera, et le cépage qui résiste le

mieux aux premières doit aussi succomber moins rapidement à l'action du second. Sa prétendue résistance phylloxérique n'est donc en somme que la conséquence de sa robusticité, de sa vigueur.

Tardif au débourrement il est aussi tardif à la maturité. Ses grappes n'arrivent pas toujours à bonne maturité sous notre climat ; en conséquence son vin est d'ordinaire de médiocre qualité. Il faut des saisons très chaudes pour qu'il donne de bons produits. D'ailleurs il n'est pas vinifié seul ; il est toujours associé à la Folle, au Jurançon et destiné à la chaudière. Comme il n'a pas de bouquet, il ne peut guère donner des eaux-de-vie de qualité supérieure.

Il est conduit à la taille courte sur souche basse, en gobelets et en éventail. La taille longue lui convient peu. On peut le planter à l'espacement habituel. Greffé sur américain il conserve ses qualités comme ses défauts, il est plutôt peu sensible à la chlorose, on peut le cultiver avec avantage dans les sols qui lui étaient autrefois affectés : les sols calcaires et secs.

9° *BOUILLEAUD*

Synonymie. — Ce nom vient peut être de la forme nettement sphérique des baies. En patois charentais « bouillée » signifie buisson de bois ou de broussailles, *cépées*, jets formant sur la même souche comme un bouillon de végétation ». Il me semble cependant que la végétation du Bouilleaud n'est pas particulièrement *bouillonnée*.

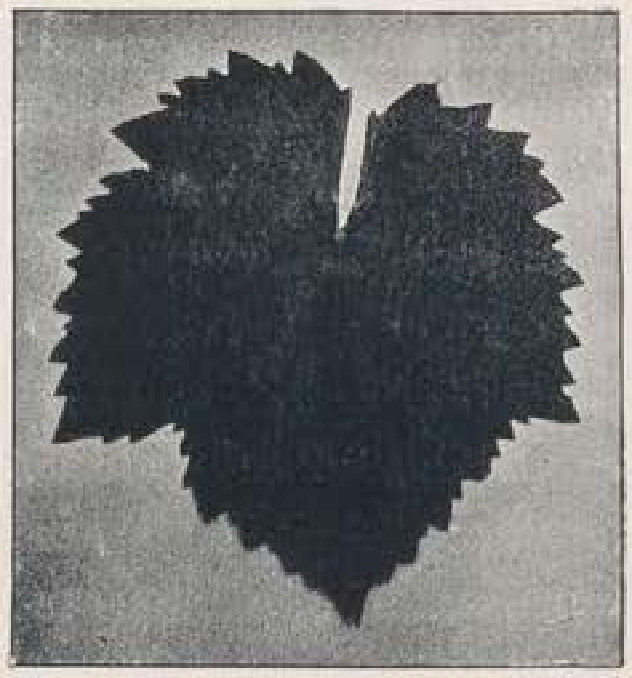
Dans la vallée de la Garonne, on le retrouve sous le nom de *Guillan*. Dans le Gers, il porte les noms très significatifs d'*Attrape gourmand*, *Trompe valet*, *Régalaboué*, *Pichons*, *Cagnas*, *Cagnou*, etc. C'est en effet une vigne à très jolis raisins, mais fort désagréables.

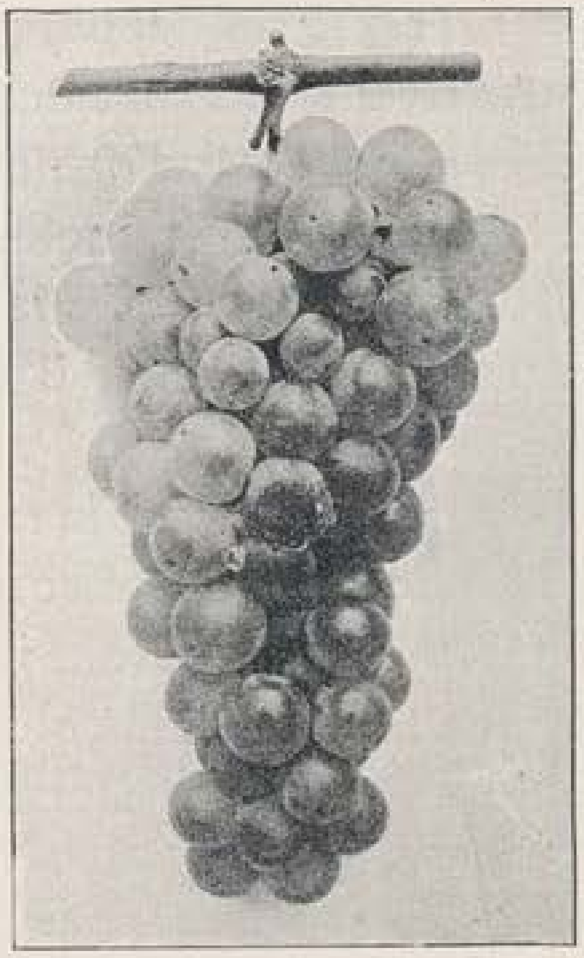
Il est bien possible qu'il soit aussi cultivé dans les vignobles de la Savoie et de la Haute-Savoie. Il présente, en effet, avec la *Purge*, l'*Aigrefin*, une grande similitude de caractères et de nom.

Caractères.— Feuille duveteuse, très pubescente, tri-lobée ; sinus latéraux peu marqués, pétiolaire presque fermé; dents bien marquées, aigües; pleine lisse, vert franc ; nervures un peu rosées; pétiole pubescent.

Rameaux vert rosé, sarments gros, dressés. Plante vigoureuse. Grappe à grains gros, sphériques, jaune doré, juteux, acides, peu agréables; serrée, cylindrique, moyenne ; pédoncule court, gros.

Observations. — Il n'est guère cultivé dans la vallée de la Garonne non plus que dans le Gers. C'est tout au plus un plant d'assortiment. Bien mûr et vinifié seul, il peut donner un vin blanc d'assez bonne qualité.





Bouilleaud. — Feuille et grappe

Il existe depuis longtemps dans le vignoble charentais. Meunier le juge de la manière suivante : « Le bouilleaud est un cépage blanc qui produit une assez grande quantité de raisins, quoiqu'il soit sujet à la coulure. Leur qualité contribue à la bonté du vin ; la *Daune* et le *Bouilleaud* mêlés avec les raisins noirs font un très bon vin rouge ».

Peut-être occupait-il, autrefois, une surface plus importante qu'aujourd'hui. Actuellement on ne le trouve plus que disséminé dans presque tous les vignobles, et son rôle dans l'encépagement est nul.

Le *Bouilleaud* débourre tard. Il développe vigoureusement au printemps ses rameaux qui restent longtemps dressés. Il est assez sujet à la coulure ; ses grappes, serrées normalement, deviennent très claires et sa production est très réduite. C'est la raison de son exclusion des nouveaux vignobles.

Il mûrit toujours bien ses fruits. Mais, même bien mûrs, ils ne peuvent être utilisés pour la table. Ils ont fort belle apparence. Les grains bien dorés attirent le vendangeur, mais ils ne tiennent pas tout ce qu'ils promettent. Acides, sans saveur, ils sont franchement détestables. On voit que ce plant mérite bien les noms de *Attrape gourmand, Cagnas* (raisin de chien), qui lui ont été donnés dans le Gers.

Néanmoins il donne un vin d'assez bonne qualité. En Charente il n'est pas vinifié seul ; il est toujours mélangé à la Folle et transformé en eau-de-vie. Le Bouilleaud vient dans tous les terrains et se prête bien à la taille courte sur souche basse.

10° *SAINT-RABIER*

Synonymie. — Ce nom est sans doute celui de quelque localité du sud-ouest, d'où il aurait été propagé dans les vignobles charentais. Il est aussi appelé *Noir charles* et, par corruption, *Noir de Chartres* ; ce n'est évidemment pas une vigne des régions septentrionales. Peut-être est-il aussi le *Gros noir* qui était cultivé à la fin du siècle dernier et qui, d'après Meunier : « donne un vin très couvert ; la graine de son raisin est plus grosse et plus noire que celle du Balzac ; il produit beaucoup dans la groie vive et veut être planté à la distance de 5 pieds ». Cela est d'autant plus vraisemblable qu'il n'existe pas ici d'autre cépage qui corresponde à la description de Meunier ; et enfin sous le nom de *Grand noir,* il peuple partiellement les vignobles du Gers.

Dans le bassin de la Garonne, il a plusieurs synonymes. Dans le Tarn-et-Garonne on l'appelle *Bordelais* ; dans le Bordelais il est appelé *Périgord*, etc. Ailleurs il porte le nom de Mérille, ou de grosse Mérille, ou encore de Mouillon ; dans l'Agenais, il est connu sous le nom de *Goubia* et *Goubiaou*.

Caractères. — Feuille duveteuse très pubescente ; 3-lobée quelquefois 5-lobée ; sinus latéraux marqués ; pétiolaire presque fermé ; dents bien marquées aigües ; très gaufrée, vert foncé, un peu luisante, nervures un peu rouges, pétiole glabre, fort, rosé ; moyenne.

Bourgeonnement blanc jaunâtre, bordé de rose, cotonneux, rameaux vert violacé, sarments forts semi-dressés.

Grappe à grains ronds, noirs, juteux, assez sucrés, astringents, sur moyens ; cylindro-conique, peu serrée, pédoncule moyen, pédicelles un peu longs.

Observations. — Le Saint-Rabier est cultivé pour la production du vin surtout dans les départements de la Haute-Garonne, du Tarn et du Tarn-et-Garonne et un peu dans le Lot. Il a joué un rôle important dans les vignobles de cette région. Les vins de Villaudric étaient produits en partie

par ce cépage associé à la Negrette et au Mauzac. Ces vins sont corsés, riches en couleur et en alcool, nous dit Rendu dans son ampélographie

Saint-Rabier — Feuille.

française, lorsqu'ils proviennent d'une bonne année et qu'ils sont bien traités ; ils ne manquent ni de finesse, ni d'une espèce de bouquet, surtout quand on les boit à trois ou quatre ans, époque de leur maturité. Ils forment alors un bon vin ordinaire. Mais la plupart des vins vendus sous ce nom laissent à désirer par suite du peu de soin apporté à leur fabrication : on les consomme dans la Haute-Garonne et dans le Tarn-et-Garonne. Bordeaux quelquefois en achète de petites parcelles pour ses « coupages ».

Ce rôle, le Saint-Rabier le perd chaque jour davantage, il cède la place à de nouveaux venus.

Dans la Gironde, il est si peu cultivé qu'il n'est jamais vinifié seul. Mais dans la Dordogne, il occupe une place importante surtout dans la partie septentrionale du département. Les vins de Brantôme sont produits en grande partie par le Saint-Rabier.

Dans les Charentes, ce cépage est surtout répandu dans la zône qui confine à la Dordogne et à la Haute-Vienne. La Charente-Inférieure ne le connaît pas ou presque pas. S'il a formé jadis le fond de quelques vignobles, il n'en est plus de même aujourd'hui; il est actuellement délaissé pour d'autres cépages noirs tels que le *quercy*, le *petit noir*, etc., et en somme on ne sait guère pourquoi.

Il craint beaucoup moins la coulure que le quercy. Pendant la végétation, il est assez sujet aux maladies cryptogamiques, au mildiou notamment. Il ne résiste pas plus au phylloxera que la Folle blanche, il craint la chlorose dans les calcaires crayeux trop humides.

Il mûrit d'ordinaire bien son fruit dans les Charentes, et aux meilleures expositions, il donne un vin riche en couleur et en alcool, mais dépourvu de finesse. C'est un gros vin qui ne devient très buvable qu'après quelques années de bouteille. Néanmoins il a valu une réputation toute locale à quelques crus de la région.

Le Saint-Rabier a une végétation de force moyenne, des sarments semi-dressés.

Ce n'est pas une vigne très vigoureuse, sa production est élevée quand le raisin n'est pas atteint par la coulure, ou détérioré par les maladies cryptogamiques. Il se prête bien à la taille courte sur souche basse ; aussi est-il conduit généralement ainsi. Il vient dans tous les terrains.

Greffé, il est plutôt faible, mais il est encore plus productif, que franc de pied; seulement comme il est assez sensible à la chlorose, il est bon de ne pas le cultiver dans les terres trop crayeuses.

Les Charentes n'ont guère à produire, en fait de vin rouge, que que celui qui est nécessaire à la consommation locale ; c'est-à-dire un vin ordinaire. Elles ne peuvent viser la production de grands vins, non pas qu'elles ne puissent produire des types spéciaux fort remarquables ; mais, les « bonnes bouteilles »; la Gironde les fournira et toujours de qualité supérieure. Néanmoins la culture des cépages rouges bordelais s'étend de plus en plus. Qu'ils donnent un vin de très bonne qualité cela est incontestable ; seulement ce n'est pas ce qu'il faut chercher, et ils produisent peu. Le Saint-Rabier me paraît la vigne la meilleure pour la production des vins rouges communs charentais.

11° BALZAC NOIR

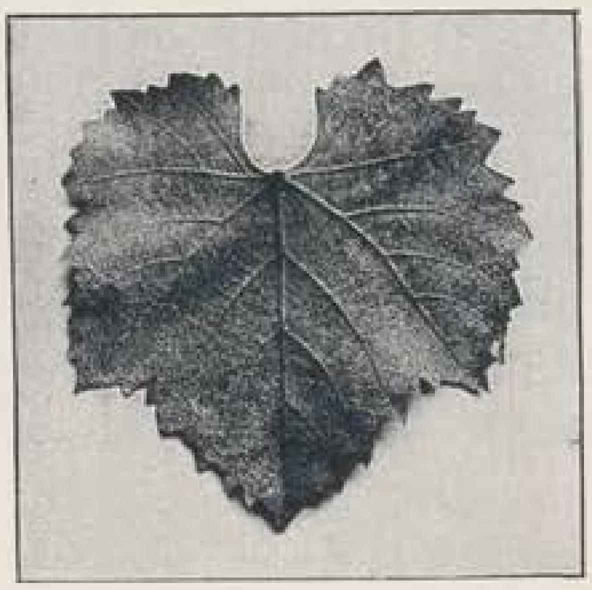
Synonymie. — Balzac est une petite localité de la Charente ; c'est sans doute de là que le cépage de ce nom s'est répandu dans les vignobles de l'ouest de la France. Car il est connu sous ce nom, non seulement dans les Charentes, mais encore dans l'Anjou et le Nantais.

C'est une vigne espagnole très répandue dans les provinces est de la péninsule Ibérique, où elle porte le nom de *Monastel* et de *Tinto*. Comme elle a été importée en France des environs de *Murviedro* on l'appelle Mourvèdre ou Mourvès, Maurvegué, dans le Midi de la France, particulièrement en Provence où il est l'objet d'une culture étendue. Mais il y porte aussi d'autres noms tels que *Etrangle chien*, *Buona vise*, *Flourou*, *Benada*, *Plant de Saint-Gilles*. Dans le Languedoc on l'appelle Espar et Mataro dans les Pyrénées-Orientales.

De la Provence et du Languedoc, qui sont les régions qui lui conviennent le mieux en France, il a émigré vers l'ouest. On le trouve disséminé dans les vignobles du bassin de la Garonne sous des noms divers.

Caractères. — Feuille cotonneuse, entière, sinus pétiolaire ouvert, dents larges et anguleuses ; bullée, vert pâle ; nervures vert tendre ; pétiole duveteux, moyen.

Bourgeonnement cotonneux, blanc. Rameau vert tendre, duveteux à l'extrémité. Sarments dressés, vigueur moyenne. Grappe à grains moyens, ronds, noirs, âpres, à peau épaisse, compacte, ailée, grosse, longue, à pédoncule court, fort résistant, pédicelles courts.



Balzac noir. — Feuille et grappe

Observations. — Le Balzac noir est cultivé depuis longtemps dans les Charentes. Meunier le cite parmi les cépages les plus cultivés à la fin du siècle dernier et il l'apprécie ainsi : « Le Balzac donne abondamment ; c'est celui qui produit le plus de vin. Il pousse très tard et après tous les autres, ce qui le rend très précieux en ce que l'on essuie très souvent dans l'Angoumois des gelées dans le mois d'avril et de mai qui font que les autres cépages, surtout les blancs, sont souvent gelés avant que les boutures du Balzac aient commencé à sortir. C'est sur ce raisin que le vigneron fonde ses plus flatteuses espérances. Il se plaît dans la groie vive et aime à être planté près à près ; trois pieds d'intervalle lui suffisent, il s'élève et ses racines rampent moins que celles des autres cépages. Le Balzac n'est agréable au goût qu'autant qu'il est bien mûr. S'il n'est mêlé d'autre visan, il fait un vin couvert, dur, faible et froid à l'estomac ; néanmoins, il produit beaucoup d'eau-de-vie, et c'est là le but qu'on se propose généralement en Angoumois ».

Mais, quoique anciennement cultivé, le Balzac n'est pas un plant de pays. Il est originaire d'Espagne : quelques-uns des noms qu'il porte l'indiquent clairement, d'autre part il a tous les caractères des cépages méridionaux.

Il produit en Espagne des vins de coupage recherchés, et il entre dans la composition des vins de Malaga.

Dans le Roussillon, il entre dans la composition du vin de coupage de ce nom, de même que dans quelques vins de liqueur appréciés. Il est parfaitement adapté au climat sec et au sol rocheux de cette contrée. S'il n'y donne pas des rendements très élevés, il donne des produits de bonne qualité. Dans le Languedoc, il n'a été cultivé qu'au début de ce siècle. Avant le phylloxéra, il a occupé une certaine étendue sur les coteaux pierreux et secs. Il a été exclu des nouveaux vignobles pour des raisons qui ne sont pas toutes très valables.

Mais c'est en Provence qu'il a été l'objet de la culture la plus vaste; et depuis longtemps, il forme le fond de la plupart des vignobles. Selon MM. Laure et Canolle, il donne « un vin bien coloré, sain, moelleux et agréable quand il a passé sa première jeunesse, durant laquelle il est un peu austère ». Il donne la couleur rouge au vin Muscat de Cassis et peut-être contribue-t-il aussi à la qualité de ce vin. C'est à lui seul qu'est dûe la qualité du vin des Mées (Basses-Alpes).

Il ne joue aucun rôle dans le bassin de la Garonne; il y est cultivé accidentellement. Son importance est plus grande en Dordogne, dans la Vienne et la Haute-Vienne, où il donne un vin dur dans sa jeunesse mais généreux et de garde.

L'Anjou, selon M. Bouchard, le possède depuis 1830, époque à laquelle il fut apporté de la Provence. Jusqu'en 1860, il resta limité dans le canton de Gonnes; mais à partir de 1861, il se répandit dans les vignobles de l'arrondissement de Saumur.

Il est en général exclu des nouveaux vignobles : sans doute parce qu'il ne mûrit pas régulièrement ses fruits et qu'il ne donne pas des produits dignes de l'Anjou.

Le Balzac noir débourre très tardivement; et c'est là une de ses plus précieuses qualités. La Folle a déjà débourré que ses bourgeons sont entièrement clos. Aussi est-il cultivé dans les parties basses exposées aux gelées de printemps. Ses rameaux se développent vigoureusement et portent 1 ou 2 grappes, rarement davantage. Il craint peu la coulure, ses fruits sont toujours serrés.

Mais il craint à peu près toutes les maladies cryptogamiques; et il n'y a pas lieu d'en être surpris. Le Balzac est d'abord une vigne tardive et aqueuse, par conséquent aux rameaux tendres et très propres au dévelop-

pement des parasites végétaux. Il est très attaqué par l'anthracnose, qu'il faut combattre par des badigeonnages à l'acide sulfurique; par le mildiou qui l'envahit quelquefois dès la floraison en détruisant et les feuilles et les grappes. Aucun autre cépage charentais n'est aussi éprouvé par cette maladie. Et comme les traitements ne sont pas toujours donnés en temps convenable, elle cause des dégâts tels que non-seulement la récolte, mais encore la vie de la souche est compromise. C'est incontestablement au mildiou qu'est due en partie l'affaiblissement du Balzac qui a été observé un peu partout.

Il craint aussi l'oïdium et la maladie bactérienne que j'ai décrite sous le nom de *maladie d'Oléron*. Enfin dans les parties humides il est fréquemment envahi par le *Broussin*.

Il mûrit tardivement ses fruits. Très serrés, âpres, à petits grains, ses grappes ne peuvent être utilisées pour la table. Elles donnent un vin épais, rude, peu bouqueté d'ordinaire. Les meilleures expositions et les sols secs améliorent la qualité, le vin y a plus de corps, plus de moelleux tout en conservant beaucoup de couleur. Tel quel, il convient pour le coupage des vins fins et légers de quelques parties de la Gironde. Il est aussi consommé en nature, soit dans le pays, soit dans le Limousin.

En vieillissant il perd sa couleur et prend une teinte pelure d'oignon. Ils devient plus parfumé seulement il perd d'ordinaire de son moelleux, et devient sec. Le Balzac, au moins en Charente, donne rarement une vieille bonne bouteille.

Soumis à la distillation après avoir été fait en blanc, le Balzac donne une bonne eau-de-vie, mais neutre ou peu bouquetée, bien inférieure à celle de la Folle blanche et même du Saint-Emilion.

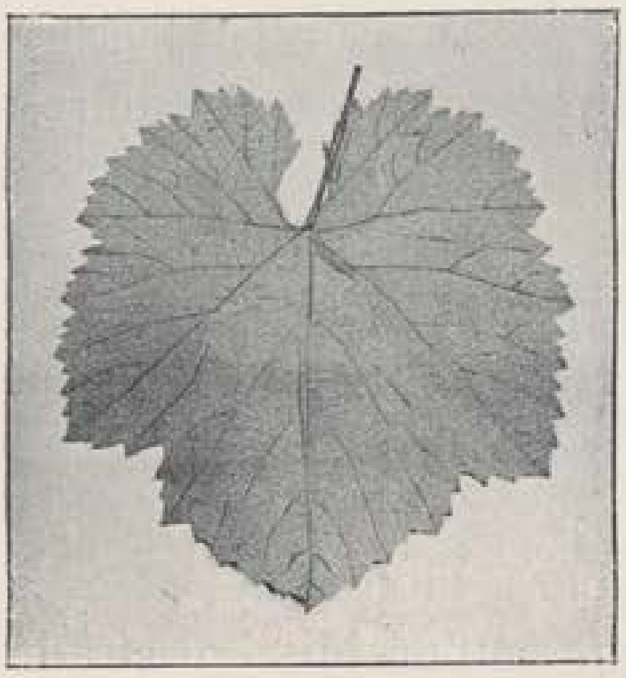
Le Balzac est partout conduit à la taille courte sur souche basse. C'est la taille qui lui convient le mieux. Fertile sur les yeux de la base, il se prête peu à la taille longue ou en cordon. Il est planté à l'espacement habituel, mais comme il a un port très érigé, il peut être planté à un espacement moindre. Sa culture avec des instruments attelés est possible en tous temps, et facile. Le Balzac figure à peine dans les nouveaux vignobles. C'est que d'abord il est très atteint par les maladies cryptogamiques, qui n'existaient pas quand il a été répandu dans les Charentes. Et c'est aussi parce que cette tendance à vieillir vite qu'il a déjà franc de pied, est trop marquée quand il est greffé sur riparia ou sur d'autres porte-greffes.

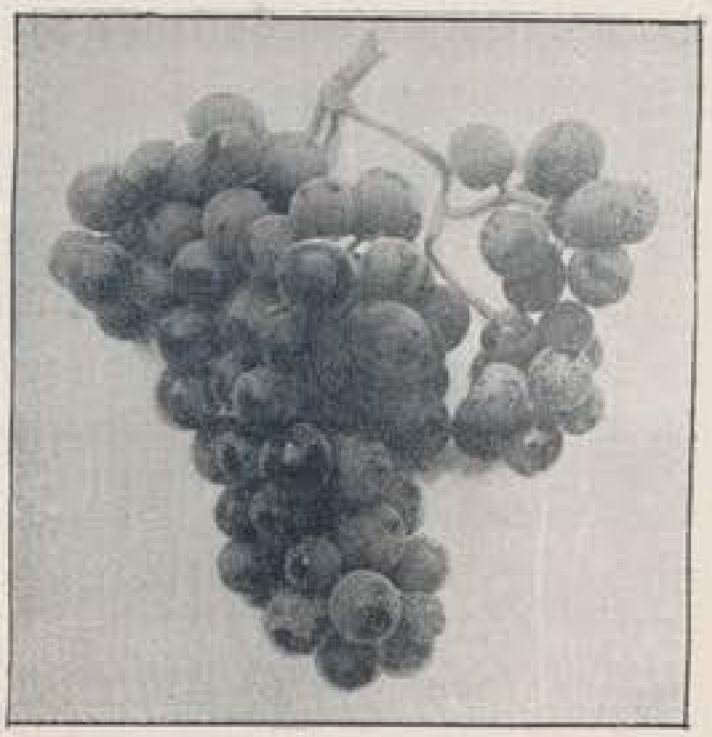
12° PETIT NOIR

Synonymie. — Le nom de ce cépage vient sans doute de la couleur et des dimensions de ses grappes. Les grains sont en effet d'une couleur très foncée, ils donnent un vin très coloré.

Il a reçu aussi le nom de *Dégouttant* sans doute parce que ses rameaux trainent à terre, les grappes qu'ils portent sont souvent salées. Sur le littoral il est appelé *folle noire*, évidemment par erreur ; car il n'a aucun des caractères de la folle.

D'après M. Daurel, le Dégouttant serait le Jurançon noir de la Gironde qui porte aussi le nom de *Giranson, Nochant* dans le canton du Carbon Blanc ; de *Nanot*, *Gros grappu ?* à Ambarès, de *Grappu* à Quinsac, de *Cahors* dans le Blayais, d'*Arrivet* à Cadillac, etc.





Petit Noir. — Feuille et grappe

La description du *Jurançon* de M. Daurel s'accorde assez bien avec celle de notre *Petit noir*, mais quelques uns des synonymes Girondins paraissent très douteux.

Caractères. — Feuille duveteuse entière, sinus pétiolaire ouvert, dents bien marquées aigües, plane, vert tendre, nervures un peu rouges. Rameaux vert rougeâtre. Sarments rampants. Plante de vigueur moyenne.

Grappes à grains un peu ovoïdes, noirs pruineux, juteux, sucrés, peu agréables ; assez serrée, nettement ailée, pédoncule long, pédicelles assez longs.

Observations. — Le petit noir, s'il est identique au Jurançon noir, donne dans la Gironde un vin coloré et d'assez bonne qualité. Il est cultivé dans les Charentes depuis longtemps : Munier le cite déjà parmi les plus répandus à la fin du siècle dernier : « Le petit noir, dit-il, fait un vin vif et de belle couleur quoique très foncé; il se plaît dans la groie vive et veut être planté à quatre pieds et demi ou 5 pieds. Un mélange de ce vin avec un quart, même un tiers de vin blanc ferait encore un vin d'une couleur fort agréable. La grappe du Petit Noir ressemble beaucoup à celle du Pineau ».

Le comte Odart s'exprime ainsi sur ce cépage :

« Le *Degouttant* est si répandu dans le département de la Charente qu'en Poitou on le nomme *Saintongeais*; c'est un des cépages les plus fertiles que je connaisse, aussi l'appelle-t-on *Folle noire*. Ses grappes sont nombreuses, volumineuses et très allongées, bien garnies de grains noirs et assez gros, ronds et d'un goût peu agréable, ce qui lui a fait probablement donner son premier nom; je dois ajouter que je le crois incapable de donner du vin de quelque qualité ».

Les Charentes n'ont jamais eu la prétention de produire du vin rouge de haute qualité. Ce qu'elles produisent, ce sont des vins de consommation courante, bons à boire l'année même de leur préparation, gagnant peu à vieillir. Les meilleurs cépages sont par suite ceux qui produisent le plus de ce vin passable. Le *Petit Noir* est très fertile; il ne donne cependant pas de hauts rendements à cause des faibles dimensions de ses grappes, mais il produit régulièrement.

Il est en effet peu ou pas sensible à la coulure, et en somme assez résistant aux maladies cryptogamiques, sauf au Mildiou et à la pourriture grise. Il est généralement conduit à la taille courte sur souche basse, et reçoit aussi très bien la taille longue.

Son vin est de bonne qualité, moins dur que celui du Balzac et souvent plus coloré, car les raisins arrivent toujours à bonne maturité.

C'est un cépage qui devra encore occuper une bonne place dans les nouveaux vignobles. D'autant plus qu'il se développe très bien greffé, notamment sur Riparia.

Voilà les variétés de vignes blanches et rouges les plus cultivées dans les Deux-Charentes. Faut-il citer encore celles que l'on trouve deci dela dans les vignobles :

Parmi les variétés à fruits blancs :

Le *Sauvignon,* cet excellent raisin blanc de la Gironde qui produit les vins de Sauternes.

La *Daune* ou *Semillion*, presque aussi célèbre que le précédent.

Le *Grand blanc* qu'on retrouve dans les îles; et parmi les variétés rouges :

Le *Petit épicier*.

Le *Quercy* qui n'est autre que le *Malbec* de la Gironde.

Le *Marocain* ou *Cinsant* cultivé pour la table, en treille, contre les murs et les maisons.

Le *Pinot d'Aunis* ou *Chenin noir*.

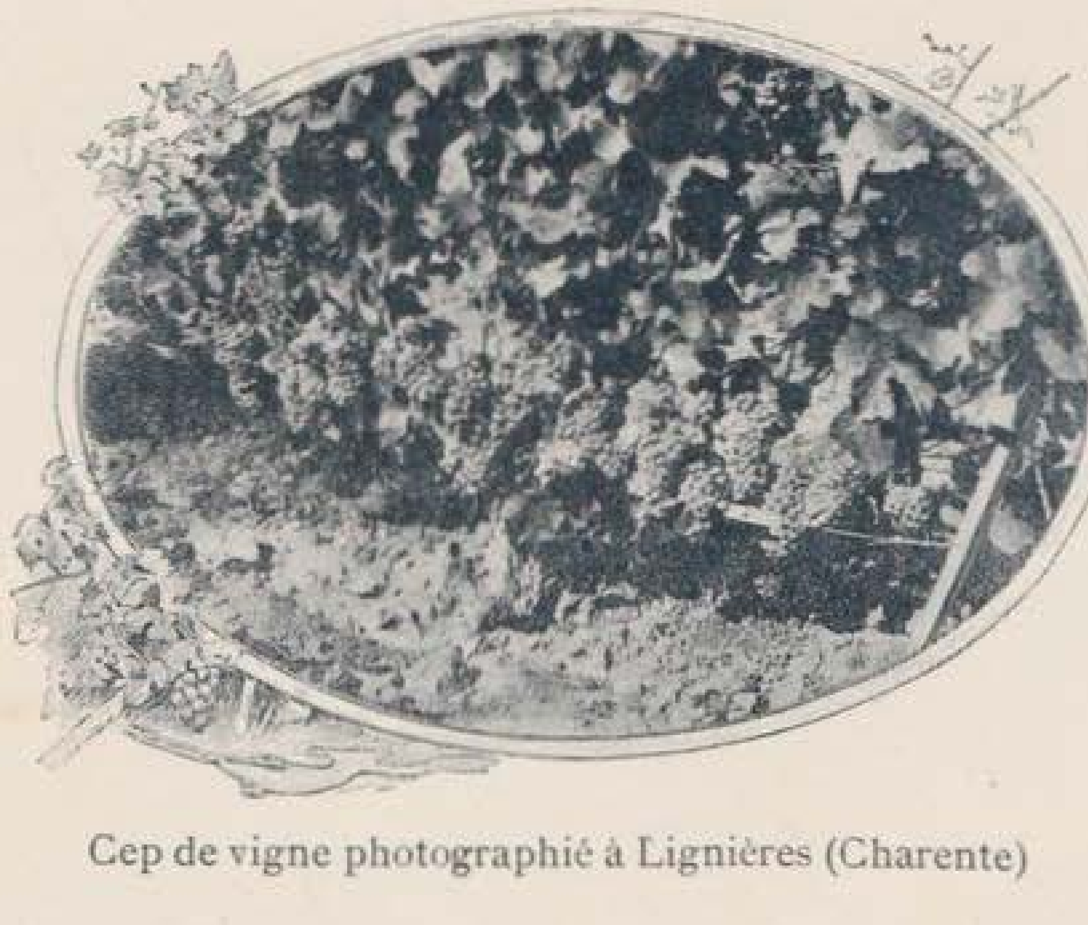
Le *Véron* ou *Plant breton*, tous les deux spéciaux à l'Anjou.

Le *Castets* nouveau venu de la Gironde sans grandes qualités.

Actuellement, les trois variétés rouges qui forment le fond de l'encépagement de la Gironde tendent à se répandre dans la région Charentaise. Elles y produisent de très bon vin; seulement elles rendent peu.

Rien en ce moment ne justifie l'introduction dans la région charentaise de cépages étrangers. Pour la production des eaux-de-vie, aucune variété ne peut être substituée à la Folle. Elle doit toujours former le fond du vignoble. Comme cépages accessoires, les plus recommandables, pour les raisons que l'on sait maintenant, sont le Colombard, le Saint-Emilion, le Jurançon, le Balzac blanc.

Parmi les rouges, le Balzac noir dans les bonnes terres exposées aux gelées a sa place marquée. Le Saint-Rabier est également un cépage d'abondance à multiplier, le Petit noir sera placé de préférence dans les groies calcaires et chlorosantes.



Cep de vigne photographié à Lignières (Charente)

QUATRIÈME PARTIE

LA

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES CHARENTES

La vigne est donc cultivée ici depuis longtemps, concurremment avec le blé, etc. Elle n'a pas toujours été prédominante sur les céréales, les prairies et les bois. Même au commencement de ce siècle, les viticulteurs se demandaient encore s'il était plus avantageux de « planter en vignes les terrains dans lesquels on pouvait semer du grain que de les convertir en terres labourables ». Cependant, dit *Quenot* « les circonstances politiques dans lesquelles la France s'est trouvée depuis trente ans, ont dû fournir clairement la réponse à cette question. En temps de paix, les graines valent peu d'argent et la vigne en rapporte beaucoup parce que le commerce de l'eau-de-vie est florissant. La culture de la vigne est moins dispendieuse que celle des terres labourables, elle produit chaque année du vin à peu près de même qualité ; la quantité diffère, il est vrai, selon que la saison a été plus ou moins favorable, mais cette différence ne doit pas être comptée pour beaucoup, parce que le prix du vin augmente ou diminue, selon que la récolte a été plus ou moins abondante, en sorte que le même journal de vigne, à moins d'accidents particuliers, donne presque toujours le même revenu en argent. La semence et la culture du grain sont très coûteuses, et les années de repos qu'il faut laisser à la terre surpassent de beaucoup dans un temps donné le nombre de celles que reste une jeune vigne sans rien produire. Le vin se conserve plus facilement et bien plus longtemps que le blé, et par conséquent donne au propriétaire la facilité de profiter des évènements ou de les attendre pour vendre à bon prix. Voici au surplus les rapports que l'on établissait entre ces deux cultures avant nos guerres maritimes.

« Je suppose, dit Munier dans son recueil d'observations sur l'Angoumois, que trente journaux de vigne donnent trente barriques de vin, la récolte serait alors médiocre et la barrique de vin vaudrait 24 fr., ce qui produit pour les trente barriques la somme de 720 fr. sur laquelle, déduisant celle de 253 fr., savoir 180 fr. pour la culture de trente journaux à 6 fr. par journal et 75 fr. pour les frais de vendange évalués à 2 fr. 50 par

barrique, il restera 475 fr. à quoi il faut ajouter 75 fr. pour le prix de sept milliers et demi de petites bottes de sarments qu'on appelle javelles dans le pays et qui sont la portion du propriétaire, ce qui forme en totalité la somme de 540 fr. que je regarderai comme le produit net.

Si l'on imagine à présent que les mêmes trente journaux sont en terres labourables, que pour rendre plus favorable cette supposition on

En Janvier. Dans le vignoble de M. A. François, à Cognac (Charente)

puisse les ensemencer en froment chaque année et que leur production commune fût de 6 boisseaux de grains par journal, la totalité sera de 180 boisseaux qui se réduisent au plus à 160 à partager entre le propriétaire et le métayer lorsque la semence sera prélevée. La portion du propriétaire sera donc de 80 boisseaux seulement qui pourront être évalués 600 fr. à raison de 7 fr. 50 chacun, sur laquelle somme de 600 fr. déduisant celle de 160 fr. pour la dépense de huit milliers de foin qui seront consommés par une paire de bœufs nécessaires à la culture des terres dont je viens de parler, il restera seulement 440 fr. de produits au lieu de 540 fr. que le même terrain donnerait s'il était cultivé en vignes.

Cette différence est beaucoup plus que suffisante pour dédommager les dépenses occasionnées par la plantation d'une jeune vigne et par la privation de la culture du terrain pendant cinq années après lesquelles seulement elle est en plein rapport.

Cet incontestable avantage de la culture de la vigne apprécié par tous les propriétaires les engagèrent à la multiplier et bientôt le vigneron s'empara d'une grande partie des terres à froment. Mais malheureusement la chance a tourné, le vin et surtout les eaux-de-vie dont le commerce fut bientôt borné à l'intérieur de la France ont diminué de moitié, et celui qui avait besoin d'argent était obligé de dégarnir son chai et de vendre à vil prix. Le

Défoncement à la charrue, chez M. Endrivet, à Puy-Gaudens près Cozes (Charente-Inférieure)

riche qui a pu attendre jusqu'à la paix, a vu ses capitaux se tripler et se quadrupler, et les eaux-de-vie qu'il n'eût pas vendues 150 fr. la barrique en 1813 valent aujourd'hui (janvier 1818) jusqu'à 700 fr.

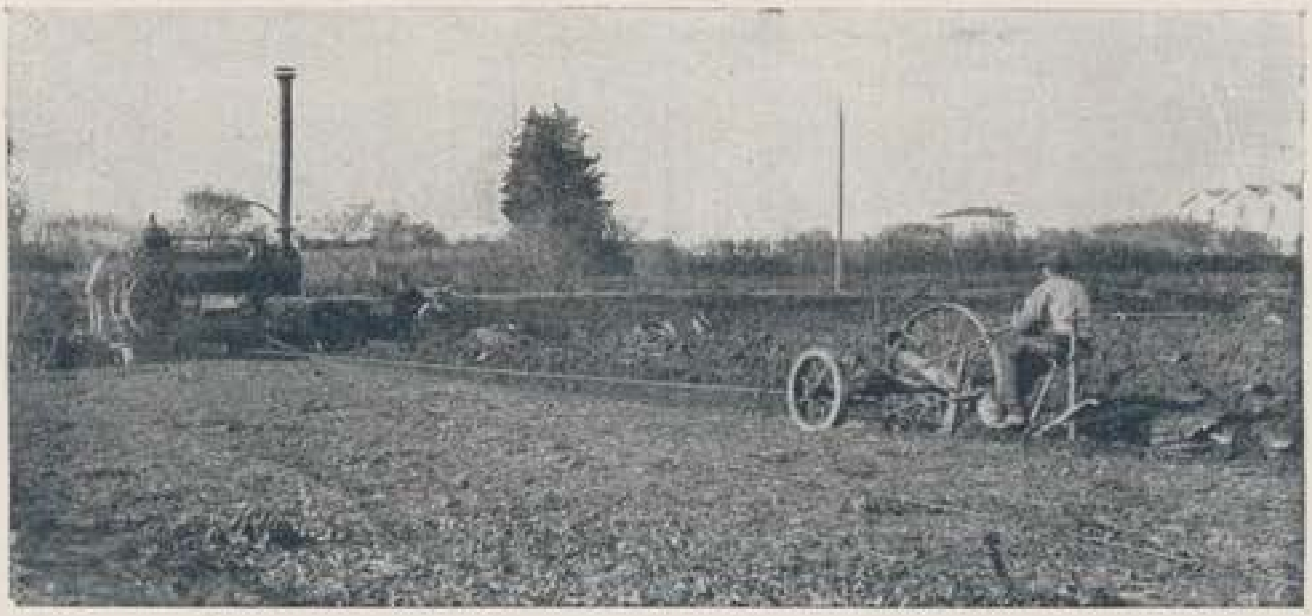
Les vignerons ne forment pas dans ce département une classe particulière d'agriculteurs, le paysan charentais s'adonne à tous les genres de culture et voilà sans doute pourquoi aucun genre n'y est perfectionné ».

Actuellement, c'est encore la vigne qui donne les meilleurs rendements ; et la preuve, c'est qu'elle a fini par occuper presque toute la surface du sol où il était possible de la cultiver. Mais pour des raisons autres que celles qu'on pouvait indiquer au commencement du siècle, sa culture est devenue la plus dispendieuse de toutes, celle du blé est beaucoup moins coûteuse. Mais la première rapporte beaucoup plus que la seconde, et, chose

qui ne doit pas surprendre, plus elle est coûteuse, plus elle est rémunératrice. Les frais de culture étaient jadis fort peu élevés ; mais aussi quel rendement obtenait-on ? 10 à 15 barriques par hectare, soit en argent 200 et 300 fr., et, par suite, un revenu net de 100 à 150 fr.

Aujourd'hui, les frais de culture sont 5 ou 6 fois plus élevés; la production a plus que triplé, si bien que, par suite du haut prix du vin, un hectare de vignes donne un revenu 7 ou 8 fois plus élevé qu'autrefois.

Et il faut bien que les vignerons soient persuadés que plus ils dépenseront en fumures, labours, soins de toutes sortes, plus leurs bénéfices seront considérables. La vigne a pendant longtemps été soumise à la culture extensive, qui a peut-être sa raison d'être dans certaines conditions qui



Défoncement à la vapeur, en Charente

n'existent plus ici. Elle doit être *actuellement* l'objet d'une culture *très intensive*, et avec d'autant plus de raison, qu'en ce qui concerne les eaux-de-vie, quantité et qualité, loin de s'exclure, sont liées l'une à l'autre.

1° *Préparation du terrain.* — « On plante ordinairement la vigne dans une terre neuve, dans un terrain qui en a déjà produit. Dans le premier cas, on commence par faire labourer la terre soit par des bœufs si le terrain n'est pas trop pierreux, soit à bras si l'on ne peut pas y introduire la charrue. Il y a des cultivateurs qui, croyant pouvoir se dispenser de cette opération préliminaire, font leur plantation avant d'avoir donné aucune espèce de culture à la terre, ils prétendent y suppléer par un labour profond qu'ils font le plus tôt qu'ils peuvent ».

Ainsi, préparation très sommaire du sol, simple labour à la charrue ou à la main donné avant ou après la plantation. Que cette préparation puisse suffire, cela n'est pas contestable. La vigne est une plante si

rustique qu'elle vient même dans les friches ou dans les haies. Seulement son développement et, par suite, sa fructification s'en ressentent. Elle ne donne la première récolte qu'à la cinquième année, quelquefois à la sixième. C'est donc une attente de cinq ou six ans, forcément très onéreuse.

Il faut faire produire la vigne le plus tôt possible; et elle peut produire pleine récolte à la troisième année de plantation. Mais pour cela, elle doit être plantée avec plus de soin. Le sol doit être profondément remué : 0^m40, 0^m50, 0^m60, de profondeur quand c'est possible, ameubli par de nombreux labours superficiels, nivelé au préalable, débarrassé des mauvaises herbes et particulièrement du chiendent qui empêche la vigne de pousser; amendé avec des terres calcaires ou des marnes quand il manque de chaux, avec des terres argileuses quand il est siliceux et maigre ou compact. La vigne a en somme les mêmes exigences que toutes les plantes. Elle se développe d'autant mieux que ses racines se trouvent dans une terre plus meuble, plus propre à leur accroissement : d'où la nécessité des labours profonds, des défoncements, et de l'émiettement aussi complet que possible de la terre végétale.

« Lorsque le terrain a déjà porté de la vigne, que celle-ci est vieille et qu'on est déterminé à l'arracher, on cherche à en tirer à moindres frais la plus grande production possible pendant les deux dernières années; conséquemment on ne lui donne aucun labour pendant ce temps, et l'on a soin de lui laisser une longue taille, ce que l'on appelle taille à mort. La vigne ayant alors beaucoup plus de nœuds et de bourgeons qu'à l'ordinaire produit plus de raisins. Mais ils sont grêles, petits, souvent avortés et parviennent rarement à une bonne maturité. On donne à ces sortes de vignes le nom de gatines; on les fait détruire immédiatement après les vendanges, soit à la journée, soit à forfait. Cette dernière façon est la plus générale, l'arracheur a pour prix de son travail la moitié des ceps qu'il extirpe à la plus grande profondeur qu'il peut : mais il laisse des racines. L'usage d'ordinaire est ensuite de laisser reposer la terre pendant deux ou trois ans, ou de la cultiver pendant cinq ans. L'expérience prouve que le grain vient assez bien dans une terre où la vigne a été détruite quand même elle n'aurait pas reçu d'engrais depuis longtemps. La raison que donnent les cultivateurs est que la vigne n'épuise pas le sol, mais qu'elle tire sa nourriture des entrailles de la terre, à une profondeur bien plus grande que celle qui est nécessaire à la végétation des blés. D'autres y sèment du sainfoin, cette méthode paraît même la plus avantageuse. Le fumier que l'on emploie ordinairement pour faire réussir

cette plante fertilise la terre. Il n'est donc pas étonnant qu'une nouvelle plantation après trois ou quatre récoltes de sainfoin fasse les plus grands progrès. »

Après un arrachis de bois on doit faire de même. La vigne, autant que possible, ne doit pas succéder immédiatement à une forêt. Le sol

Transport de terre avant le défoncement

doit se « reposer » au préalable pendant deux ou trois ans, ou bien être soumis à d'autres cultures. Voici pourquoi :

Les vieilles vignes, tout comme les arbres et les arbustes des forêts, sont fréquemment envahies par des maladies souterraines, des *pourridiés*. Les racines qui restent dans le sol après l'arrachage et le défrichement, et qui sont attaquées par ces maladies, peuvent les communiquer à la nouvelle vigne si celle-ci est établie trop tôt. Si au contraire, on attend quelques années, les racines malades ont disparu lorsqu'on procède à la plantation.

Au fond, cette prescription ne doit pas être suivie à la lettre. Les *pourridiés* sont plutôt rares; ils n'ont jamais d'ailleurs que peu d'importance; et quand on est pressé, on peut très bien planter vignes sur vignes et vignes sur bois, pourvu bien entendu que le terrain soit en bon état.

Les endroits « goutteux » ou trop humides doivent être drainés; les drains peuvent être des fossés ouverts ou remplis de pierres, de fascines prises dans les bois ou dans les haies, ou des fagots de sarments ou, plus simplement, des tuyaux en poterie. Il est bon de bannir les fascines et les sarments qui, en pourrissant, favorisent le développement des pourridiés.

Fumure. — Les vignes n'ont jamais été fumées dans les Charentes, le peu de fumier produit étant réservé aux céréales, aux prairies, etc... Les frais de premier établissement sont par suite très réduits. Mais aussi quel retard dans la production de la vigne! Il faut au contraire fumer copieusement, soit avec des engrais chimiques, soit avec des engrais organiques. Ces derniers sont les meilleurs; ils se décomposent lentement au fur et à mesure de l'accroissement de la plante; ils tiennent la terre

Paysans Charentais se rendant au travail

soulevée et par conséquent fraîche. On peut donc employer les fumiers, les terreaux, les composts, la tourbe, les cornailles, les débris divers, et, à défaut, des engrais chimiques.

Les quantités à employer varient avec la richesse du sol en éléments fertilisants; mais puisqu'il s'agit de faire produire le plus possible à la vigne, la quantité de matières fertilisantes à employer par hectare n'a pas de limite *maxima*, On peut donc mettre par hectare l'équivalent de 50,000, 100,000, 200,000 kilos de fumier de ferme ou davantage encore : la vigne et son propriétaire y trouveront toujours leur compte.

Choix des plants. — Les variétés de vignes, quand elles sont peu nombreuses, peuvent bien se distinguer les unes des autres pendant l'hiver à la couleur du bois. Il n'est donc pas nécessaire de marquer les ceps pendant la végétation, les vignerons sauront choisir après la chute des feuilles les variétés qu'ils doivent multiplier. Mais cette sélection n'est pas toujours bien

Instantané pris à la foire aux plants de vigne, à Cognac (Charente)

faite ; les ouvriers chargés de ce travail sont quelquefois peu soigneux. Il en résulte que les mauvaises variétés sont multipliées avec les bonnes. C'est ce qui explique la persistance dans nos vignobles de quelques-uns des cépages sans valeur que nous avons cités plus haut.

Sur un même pied de vigne, tous les sarments qu'il porte ne sont pas également aptes à former des souches fertiles. C'est du moins l'avis des vignerons, et il semble bien qu'ils aient raison : on ne sait guère pourquoi; mais qu'importe !

On choisit donc les sarments nés sur le bois de l'année précédente (les gourmands ne sont pas utilisés) : et on donne la préférence à ceux qui ont porté le plus de grappes; on élimine aussi les plus faibles comme les plus gros, ceux qui sont noués longs comme ceux qui sont noués

trop court, les sarments de grosseur moyenne à entre nœuds moyens ayant porté 2 ou 3 grappes sont préférés par tous les vignerons. Il faut aussi que leur bois soit bien mûr, indemne de maladies cryptogamiques et bien sains. Les sarments frappés par la grêle sont défectueux. C'est que les plaies qu'ils portent sont autant de voies de pénétration pour certains champignons, qui ne deviennent dangereux pour la plante que lorsqu'ils ont trouvé une porte ouverte pour arriver dans ses tissus. Et pareillement les sarments atteints du *barbottage* ou *anthracnose* doivent être rejetés. Certaines maladies ont leur siège dans les tissus et même à l'intérieur du sarment. Telles les maladies bactériennes dont l'existence n'est révélée par aucun caractère bien visible à l'extérieur. Un examen microscopique pourra renseigner toujours dans les cas douteux. Mais, en général, les lésions presque invisibles des sarments correspondent toujours à des altérations considérables et bien apparentes du tronc et des bras. Enfin on a soin de prélever les sarments destinés à la multiplication sur des souches âgées plutôt que sur des jeunes vignes.

« A mesure que l'on choisit le plant ce qui se fait ordinairement lors de la taille, on le pique en terre par le gros bout, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour former une botte de 12 à 15 pouces de diamètre. On conçoit qu'il n'est autre chose qu'un brin de sarment de l'année auquel on laisse environ 2 pieds (0^m66) de longueur.

Lorsque le vigneron qui trie les plants a formé le nombre de bottes qu'il s'est proposé, il les met dans l'eau des mares jusqu'à la moitié de leur hauteur ; d'autres les enterrent par le bout et ne recouvrent que l'extrémité du bas, mais tout cela n'est bon que pour le moment, et si on les abandonne jusqu'au temps de la plantation, ils se gâtent presque toujours. La meilleure méthode est, aussitôt que le plant a été choisi, de faire dans un terrain sec des fosses de la profondeur d'environ un pied et de telle largeur et longueur que l'on veut ; on le couche et on le range de l'épaisseur d'environ quatre doigts, après quoi l'on répand dessus toute la terre que l'on a tirée de la fosse. Il se conserve au mieux dans cette position, et lorsqu'il est mis en terre à demeure, il réussit toujours très bien. Si les branches sont étendues sans qu'elles soient les unes sur les autres et qu'on les laisse dans cet état jusqu'au mois de mai suivant, on trouvera qu'il est sorti de chaque nœud et du gros bout plusieurs racines. Quelques cultivateurs attendent que le plant soit parvenu à cet état de végétation pour le mettre en place et ils disent que s'il est bien cultivé, il est rare qu'il ne réussisse pas. »

J'ai tenu à citer en entier ces passages extraits de Munier. Ils indiquent très bien comment on prépare les boutures avant de les mettre définitivement en place. La conservation des sarments dans l'eau réussit bien quand leur séjour n'est pas trop prolongé ; elle est toujours défectueuse quand ils sont seulement recouverts de terre à leur base. Car la partie placée à l'air libre se dessèche sous l'action des vents et, comme elle est poreuse, elle entraîne en se desséchant la dessication de la partie abritée par de la terre.

Il est bien préférable de mettre les boutures dans une fosse, couchées et entièrement couvertes de terre. Maintenues ainsi, près de la surface, à l'abri des fortes gelées et de la sécheresse, elles se conservent très bien, et, en outre, elles développent de nombreuses racines, non seulement à leur base, au *talon,* mais aussi sur presque tous les nœuds. Si bien que lorsqu'on met ces plants définitivement à demeure, ils ont déjà presque des racines. La réussite des plantations ainsi faites est toujours certaine, pourvu qu'on prenne les précautions qui seront indiquées plus loin.

DISPOSITION DE LA PLANTATION

On dispose les broches en allées parallèles, plus ou moins près, suivant la bonté ou la médiocrité du terrain, ce qui s'exécute en général de deux façons ; la première consiste à planter dans tous les rangs, et la deuxième à rangs perdus. Si l'on suit la première méthode, c'est-à-dire si le premier rang n'est éloigné du second que de deux pieds quatre pouces, alors on distribue les broches sur la même ligne à cinq ou six pieds de distance les unes des autres. Si, au contraire, on plante à rangs perdus, c'est-à-dire qu'il y en ait un de vide entre deux (ce qui les éloigne d'environ quatre pieds huit pouces), alors on espace les broches du même rang à trois pieds de distance seulement. On a encore l'attention de placer celle du deuxième rang de manière qu'elles répondent au milieu de l'intervalle qu'on a laissé entre les broches du premier. On remarque aisément qu'en suivant l'une ou l'autre méthode on emploie à peu près le même nombre de sarments dans le même terrain ; car, si dans la première façon on a le double de rangs, dans la deuxième on a le double de broches dans le même rang ce qui revient au même, pour la totalité de la plantation. On observe qu'il en faut environ trois mille pour planter un journal de terrain en suivant l'une ou l'autre de ces deux méthodes.

Si le terrain est de petite qualité, on met les broches du même rang à cinq ou six pieds de distance les unes des autres ; quelques vignerons prétendent que l'excédent de ce terrain tombe alors en pure perte.

Les petits propriétaires, pour se ménager différentes récoltes, font plusieurs planches de vigne dans la même pièce de terre. Ils donnent à ces planches depuis six jusqu'à quinze pieds de largeur, ils laissent entre elles un vide parallèle de neuf, dix ou douze pieds, qu'ils labourent pour y recueillir des légumes ou du blé. Il y en a même quelques-uns qui ne plantent que deux rangs de vignes dans la même planche, et qui font labourer un

Plantation de la vigne en Charente

intervalle d'environ neuf pieds entre chacune. Cela s'appelle, dans quelques cantons, planter à sangle. Les rangs alors et les ceps de vigne sont éloignés les uns des autres de deux pieds six pouces ou de trois pieds en tous sens ».

En somme on plante en plein ou en allée. Les plantations en plein peuvent être disposées en carré ou en losange : ces deux dispositions peuvent être également bonnes pour la production et le développement de la vigne. Le carré me paraît cependant préférable au losange : les travaux de culture y seront plus faciles et, par conséquent, moins onéreux. Que dans la forme losange les ceps soient plus rapprochés de la ligne qu'entre les rangs, ou inversement, cela importe peu. Le vignoble est aussi productif et aussi

vigoureux dans les deux cas. Mais plus les rangs sont espacés, plus les travaux de culture sont faciles.

Les vignes plantées en allées peuvent comprendre le même nombre de ceps par hectare que les vignes *pleines* : leur production peut donc être aussi élevée. Mais il faut pour cela que les *allées* de vignes ne soient

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

Taille de la vigne en Charente

pas composées de plus de deux rangs. Si elles en ont trois, le rang du milieu est affaibli par ses deux voisins. Il en est de même des allées de vignes comprenant quatre, cinq, six, sept rangs, où seuls les rangs en bordure se développent vigoureusement; les autres restent grêles.

La disposition en *allées* de deux rangs a des avantages et des inconvénients. Les avantages, c'est que les transports de toutes sortes y sont faciles : une partie des labours peut toujours être faite avec des instruments attelés. Les cultures intercalaires sont aussi la source de quelques profits. Tant qu'on fait de la culture extensive, la culture en allées reste bonne et recommandable. Toutefois les plantes intercalaires peuvent nuire un peu au développement de la vigne, à moins qu'elles n'exigent aussi des binages ou des sarclages; et au printemps quelques-unes d'entre elles favorisent les gelées blanches. Somme toute, surtout en ce moment où l'on doit demander le plus possible à la vigne, celle-ci doit être cultivée seule. La disposition en allées n'est donc bonne qu'autant qu'elle ne comporte pas l'adjonction d'autres cultures.

Ce qui vient d'être dit des plantes associées à la vigne s'applique

aussi aux arbres. Les pêchers, les noyers, les cerisiers seront exclus des vignobles. La vigne, on le sait, n'aime que l'ombre du vigneron. L'ombre n'est pas en cause ; ce n'est pas elle qui empêche la vigne de pousser : ce sont les racines des arbres. Elles dessèchent le sol, sans l'appauvrir, au contraire ; mais elles nuisent à la manière de la sécheresse. Ce n'est que dans les sols humides ou très frais que les arbres ne portent aucun préjudice à la vigne, et qu'ils peuvent lui être associés ; ils doivent être bannis de tous les sols secs ou peu profonds.

Tracé de la plantation. — Les diverses méthodes en usage sont excellentes. On peut se servir du cordeau, d'un fil de fer fortement tendu, etc... On trace sur le sol les deux principales directions des lignes de ceps ; les points où elles se coupent marquent l'emplacement des ceps.

Le moyen le plus rapide consiste à faire usage d'un rayonneur tiré par un homme et muni de trois dents, distantes les unes des autres de l'écartement des lignes de ceps. Une dent passe dans la raie déjà tracée ; les deux autres tracent deux nouvelles raies parallèles à la première. On rayonne ainsi le champ dans les deux directions des lignes de ceps ; à chaque point d'intersection on met un piquet : c'est l'emplacement d'un cep.

Quand les vignes sont plantées en carré ou en rectangle, l'écartement des dents du rayonneur est le même que celui des ceps. Dans la disposition en losange ou en quinconce il n'en est plus de même ; il faut alors, par des tâtonnements, trouver l'écartement des dents. On peut le calculer avec beaucoup de précision.

Si l'on désigne par A l'intervalle qui sépare deux ceps ; par X l'écartement des dents du rayonneur qui est aussi l'écartement des lignes de ceps ; par α, l'angle aigu que font les deux directions principales des lignes de ceps, la formule suivante

$$(1)\ X = A \text{ sinus } \alpha.$$

donne l'intervalle qui doit séparer les dents du rayonneur.

Dans la disposition en quinconce, l'angle α est de 60°.

Son sinus $= \frac{1}{2} \sqrt{3}$.

Et la formule (1) devient :

$$(2)\ X = \frac{A}{2} \sqrt{3}$$

Espacement des ceps. — On plante serré dans les bonnes terres et plus espacé dans les terres de médiocre qualité. Du moins fait-on ainsi en

Charente. Est-ce à tort ou à raison ? Question difficile à résoudre, et qui peut-être ne peut recevoir de solution générale. Essayons néanmoins de la discuter.

D'abord la production d'un hectare de vigne est presque exclusivement subordonnée au nombre de bourgeons à fruits réservés à la taille. Ce nombre peut évidemment être le même pour les vignes espacées et pour les vignes serrées, d'où il suit que le rendement doit être sensiblement le même dans les deux cas. Et ainsi en est-il. 50.000 ou 60.000 ceps ne produisent pas plus que 100 ou 200 qui occupent *effectivement* la même étendue de terrain. Seulement, les vignes plantées serrées atteignent rapidement en trois, quatre, cinq ans leur développement définitif; les ceps très espacés, l'atteignent beaucoup plus tard après dix, quinze, vingt ans, et il en résulte deux choses :

1° Que les premières donnent presque immédiatement une pleine récolte tandis que les secondes n'arrivent à pleine production que beaucoup plus tard.

2° Comme toutes les souches tendent à s'affaiblir et s'affaiblissent en fait dès qu'elles ont atteint le développement aérien que comporte l'espace utile qu'elles occupent, les vignes serrées *vieillissent* plus vite et peuvent même déjà être vieilles quand les vignes très espacées sont encore en voie d'accroissement, elles doivent par suite donner plus tôt du vin plus alcoolique, plus bouqueté, enfin de meilleure qualité, et il en est ainsi.

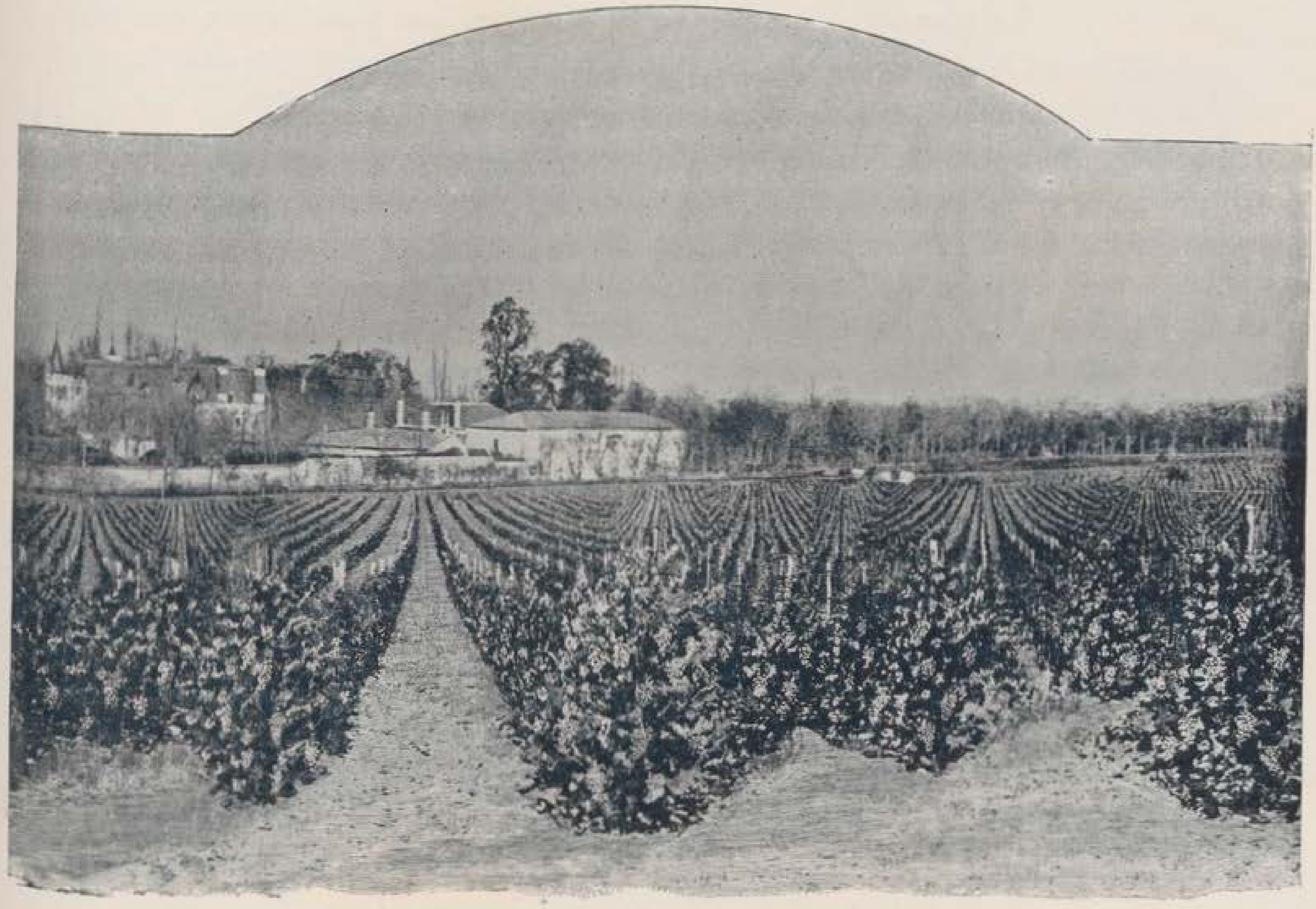
Les plantations serrées donnent donc à la fois et quantité et qualité.

Plus le terrain est riche, profond et frais, plus la vigne prend de développement et par conséquent plus elle arrive tard à l'âge adulte, ou si l'on préfère à pleine production. Et plus le terrain est maigre, superficiel et sec, plus la plante arrive tôt à l'âge adulte, parce qu'elle occupe plus tôt le terrain utile. Et il en résulte que pour obtenir un même développement de souche et une même qualité de produits, la vigne doit être plantée plus espacée dans un sol médiocre que dans un sol de bonne qualité.

Il me paraît donc que la manière de procéder dans les Charentes est très rationnelle, et si d'ailleurs on voit quelquefois l'inverse, c'est pour des raisons culturales et économiques qui ne peuvent être invoquées ici.

Plantation. — « La façon la plus générale de planter la vigne est de faire avec une barre de fer un trou d'environ 40 centimètres de profondeur. On nomme *barrayeurs* ceux qui sont chargés de cette besogne : ils ont chacun une mesure qu'ils appliquent d'un trou à l'autre pour qu'ils se trouvent tous à la distance prescrite par le maître.

Les barrayeurs sont suivis par un homme qui tient une gerbe de plants; ce dernier en met un dans chaque trou le gros bout en bas, après l'avoir retaillé et rafraîchi. Le plant se nomme broche; à mesure que chaque broche est placée vient un ouvrier avec un panier de terreau dont il remplit le trou, après quoi un autre homme muni d'un piquet en forme de plantoir de jardinier enfonce le terreau tout autour de la broche qu'il assujettit de façon qu'on ne puisse la tirer sans effort. Cette opération s'appelle *pauficher*; elle



Vignoble de Mme Gabriel Martell, à Cressé, près Jarnac (Charente)

est de très grande conséquence; une bonne partie des broches ne réussissent pas lorsqu'elles n'ont pas été paufichées comme il faut. Il paraît résulter de cette négligence ou que la terre ne touche pas immédiatement la broche dans toute la profondeur du trou, ou que l'extrémité de la broche ne porte pas sur la terre; car il est indispensable pour le succès de la plantation, qu'il ne reste

aucun vide. Le paufîcheur doit aussi prendre garde de ne pas en rompre les boutons.

Quelques personnes, surtout lorsque la plantation se fait par un temps chaud, font conduire de l'eau dans des cuves sur des charrettes et en font répandre dans chaque trou, ce qui affaisse le terreau et le rapproche encore plus également de la broche; dans ce cas il n'est pas nécessaire de paufîcher. Comme le tassement après le paufichage occasionne un vide au haut du trou, on le remplit avec la terre du champ ».

La plantation des boutures à la barre est aussi bonne que la plantation en trou de 30 centimètres de côté ; elle est même préférable dans les sols argileux et humides. Ici, en effet, ce qu'il y a à redouter, c'est la stagnation de l'eau au pied du jeune plant, et un trou fait à la bêche retient toujours plus d'eau qu'un simple trou de pal. Mais il n'en est pas de même quand il s'agit de la mise en place de plants racinés : la « barre » nécessite l'ablation préalable des racines et ramène le plant en quelque sorte à l'état de bouture. Les racines doivent toujours être mises en place dans des trous creusés à la bêche ou au pic, on voit pourquoi.

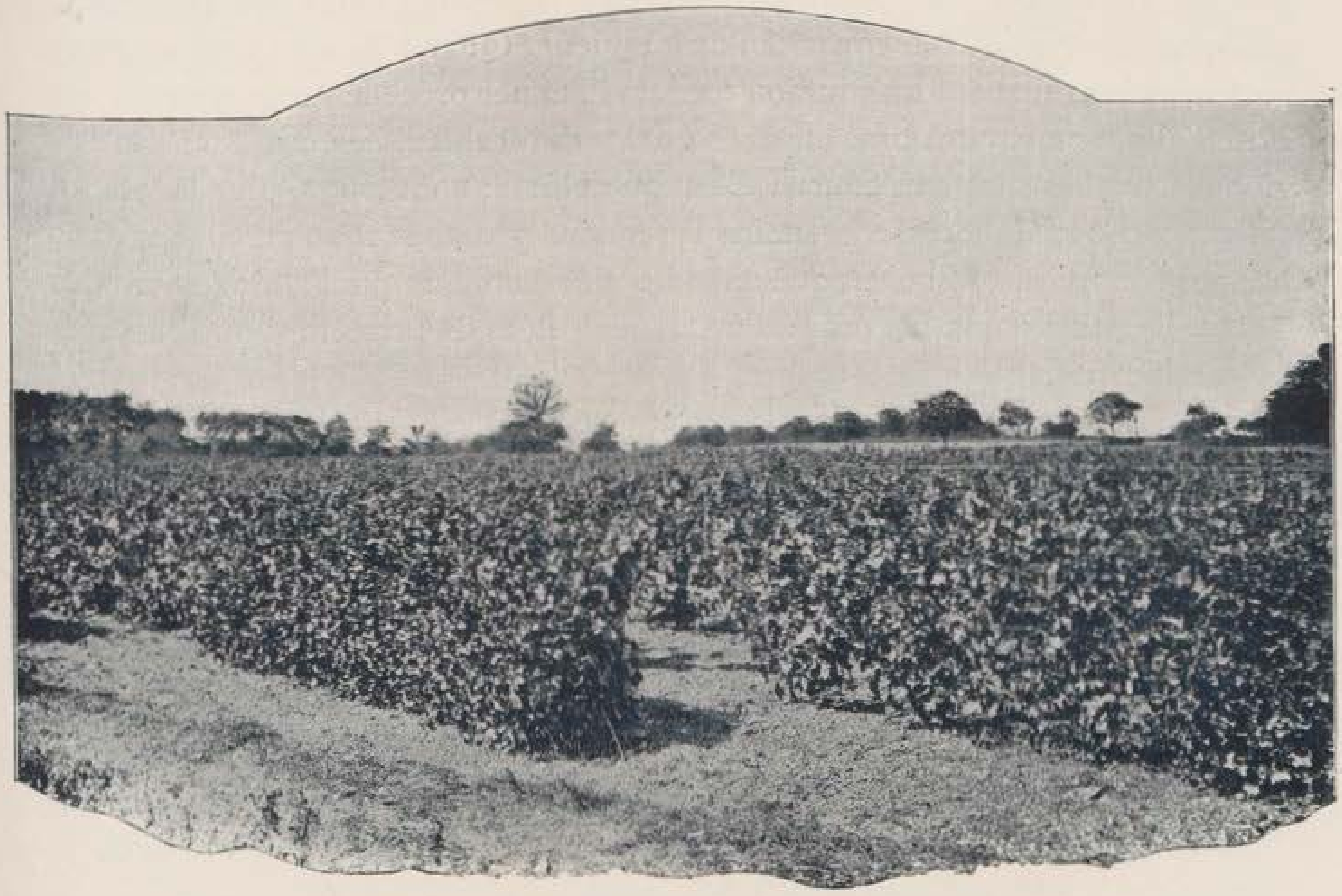
Les boutures font saillie quelquefois de 30 à 40 centimètres au-dessus du sol, trois ou quatre de leurs bourgeons restent aussi à l'air libre jusqu'en mai ou juin. On les raccourcit à ce moment à deux yeux.

Rien n'est plus défectueux que cette méthode ; c'est elle qui diminue la reprise dans une proportion considérable. C'est qu'en effet la partie laissée hors du sol est, comme je l'ai déjà dit, une sorte de *mèche* qui évapore, sous l'action du vent et du soleil, d'abord l'eau qu'elle contient et ensuite celle qu'elle emprunte à la partie souterraine. La bouture ainsi plantée ne peut que se dessécher et, au moins dans les sols secs, la reprise est fréquemment défectueuse. Cependant rien n'est plus simple que d'éviter la dessication de la bouture, il suffit de recouvrir la partie aérienne (qui doit être réduite à deux yeux) d'une butte de terre telle que l'œil supérieur affleure à la surface ; en somme les boutures doivent être plantées comme les greffes, et leur reprise peut alors atteindre la proportion de 100 pour 100.

Le terreau qui entoure les boutures favorise le premier développement des racines et du plant; mais c'est une fumure bien insuffisante. Et cependant on n'apporte pas à la vigne d'autre matière fertilisante. On laisse aux alouettes le soin de la fumer; le vigneron réserve le fumier pour les céréales et les fourrages. C'est un tort. Si la terre n'a pas été fertilisée au moment du défoncement, il est indispensable, pour obtenir de belles vignes,

de fumer en plantant ou un peu après la plantation, et plus le terrain sera enrichi en matières fertilisantes, plus la vigne sera vigoureuse et productive.

Les divers cépages utilisés sont plantés en mélange ou par groupes distincts. Comme ils ne mûrissent pas tous en même temps et qu'ils ne doivent pas être traités de la même manière contre les maladies cryptogamiques, il est préférable de les planter séparément : c'est de toute façon plus simple et moins onéreux.



Vignoble de Mme Jules Robin, à Lafont, près Mérignac (Charente)

Taille. — Les vignes sont conduites sur souche basse, en éventail ou en gobelet à trois, quatre, cinq, six, sept bras, suivant l'espacement des ceps et la fertilité du sol. D'ordinaire, la souche n'est taillée qu'à la quatrième année, jusque-là elle se développe librement comme un buisson.

Tous ses sarments sont alors rabattus très court près de la tige. Le cep est donc taillé en tête de saule. Mais des moignons conservés partent, au printemps, de nombreux rameaux, parmi lesquels on choisira à la taille suivante ceux qui devront former les bras.

Cette manière de faire n'est pas très défectueuse ; elle retarde seulement la mise à fruit du cep sans nuire en aucune façon à la vigueur de la plante.

La forme éventail adoptée pour les vignes cultivées en *allées* facilite l'exécution des labours et des charrois; pour la fructification, elle est tout aussi bonne que le gobelet. Le gobelet peut être plus ou moins évasé.

Dans la partie centrale, les bras sont dirigés obliquement sous un angle de 45° environ; ils sont plus ou moins longs ; ils atteignent quelquefois $0^{m},40$ à $0^{m},60$ ou $0^{m},80$ de longueur. Quand ils sont trop longs et grêles, on les rabat sur un courson conservé l'année précédente. En général, on évite l'allongement des bras et, dans quelques localités, surtout dans les régions sèches, ils sont très courts. C'est que plus ils sont longs, plus la plante est exposée à la sécheresse, et moins les raisins grossissent ou mûrissent dans bonnes conditions. Ce n'est que dans les sols humides que l'allongement des bras est justifié par la nécessité d'éviter les gelées de printemps ou d'assurer la fructification.

La tige est toujours très courte, 15 à 20 cent. Sur les bords de l'Océan, elle est négative, la souche est enterrée dans le sol, et les bras, au lieu de se diriger obliquement vers le haut, s'étendent horizontalement, au niveau ou un peu au-dessus du niveau du sol. Néanmoins ces bras ne sont pas en contact avec la terre, chaque cep occupe une cuvette dont les bords le garantissent et garantissent ses jeunes pousses contre l'action des vents salés, qui causent parfois, dans cette région, de sérieux ravages. Chaque bras est terminé par une branche à fruit, courson, *pouce* de deux ou trois yeux. On utilise donc les yeux les plus bas et les moins bien placés pour la fructification. Mais cela n'a pas d'importance, car la Folle et presque tous les cépages de la région produisent suffisamment taillés ainsi.

Quand on veut « charger » davantage la souche, on laisse, en plus des coursons, des longs bois qui sont appelés « tire à boire » dans le pays. Cette appellation indique bien leur objet; ils sont supprimés l'année suivante.

Dans les îles de Ré et d'Oleron, chaque souche porte constamment une longue branche à fruit, qui est fixée en terre par son extrémité, elle est remplacée chaque année.

Ce système de taille est parfaitement justifié par les conditions économiques et culturales du pays. Il permet, d'ailleurs, d'obtenir des rendements très élevés comme avec la taille longue. En effet la pro-

duction d'un hectare de vignes est presque entièrement subordonnée au nombre de bourgeons à fruits conservés à la taille. Ce nombre, qui varie avec la puissance des ceps et conséquemment avec la fertilité du terrain est de 60.000 à 90.000 bourgeons par hectare, contenant chacun en moyenne une grappe et demie, dont le développement ultérieur est subordonné seulement aux conditions météorologiques. Il est clair que ce nombre de bourgeons et de grappes peut être obtenu avec n'importe quel système de taille; et par suite la taille courte peut donner les mêmes rendements que la taille longue. Mais je reviendrai sur cette question un peu plus loin.

Epoque de la taille. — « Le propriétaire qui a beaucoup de vignes a soin de les faire tailler lorsque les plus fortes gelées sont passées.

» Le vigneron profite alors de tous les beaux jours qu'il peut trouver, jusqu'à ce que ses vignes soient taillées et bêchées. Quelquefois il a le temps de finir son ouvrage sans trop se presser, et il est mieux fait; d'autres fois la saison est si mauvaise qu'il est obligé de le retarder malgré lui; alors ce retard tourne nécessairement au préjudice de la culture.

» D'autres propriétaires moins chargés de vignes ne se soucient pas de faire tailler de bonne heure, ils craignent les froids vifs que l'on peut encore essuyer dans les mois de février et de mars, ils pensent qu'un froid violent pourrait fendre la nouvelle coupe du bois en congelant ses parties aqueuses; d'autres enfin retardent autant qu'ils peuvent le moment de la taille, par la raison qu'une vigne nouvellement taillée étant plus tôt en action que celle qui ne l'a pas été peut être surprise par les gelées qui emportent souvent les fruits de la terre pendant les mois d'avril et de mai. Ces cultivateurs voudraient pouvoir retarder la pousse de leurs vignes jusqu'à ce que toutes les petites gelées qui font tort au bouton ne fussent plus à craindre. L'exécution de ce projet serait bien avantageuse mais malheureusement la nature ne se joue que trop souvent de nos précautions. Comment rassurer ces cultivateurs dans leurs craintes? Il faut recourir pour cela à la théorie et à l'expérience.

» En taillant de bonne heure, on a au moins la facilité de le faire à son aise; au lieu qu'en attendant au printemps les ouvrages se présentent tous ensemble, ce qui surcharge le travail et le fait hâter souvent au préjudice de la vigne. Il est aussi d'expérience qu'une vigne taillée plus tôt qu'une autre donnera de plus beaux raisins.

» On appelle *pouce*, la partie du sarment qui reste au cep pour produire du raisin après que la vigne a été taillée; on ne laisse ordinairement qu'un pouce à chaque mar ou brancare. Il a plus ou moins de longueur

selon la quantité de nœuds ou de longueurs destinés à la production de l'année suivante. On ne voit pas que les gelées fassent fendre l'extrémité du pouce lorsque le bois a bien mûri, l'expérience prouve même le contraire dans les provinces où l'on taille pendant l'hiver et où les froids sont plus rigoureux qu'ici.

« Ceux qui ont dessein de retarder la végétation des vignes ne commencent à tailler que lorsque les bourgeons commencent à s'épanouir. La sève se porte d'abord à l'extrémité des longues branches, au lieu que si la vigne a

Jeunes vignes relevées pour faciliter les labours d'hiver

été taillée de bonne heure, elle dirigera tout son travail sur les nœuds qu'on aura laissés au pouce pour la production du raisin ; d'où il suit que si l'on ne taille une vigne qu'après que les derniers bourgeons seront gonflés, et avant que les premiers aient sensiblement végété, elle paraîtra n'avoir fait aucun mouvement, tandis que celles du même canton qui auraient été taillées avant ou après l'hiver seraient déjà très avancées. J'avoue que s'il survenait une gelée dans cette circonstance, la première serait épargnée tandis que les autres pourraient être totalement perdues. On évalue à peu près à douze ou quinze jours le terme du retard que l'on pense apporter à la végétation des vignes en en amusant la sève de cette façon, mais on conviendra en même temps qu'il faut en avoir peu, ou beaucoup de vignerons à sa disposition pour profiter de

cet avantage si c'en est un; en effet, il est des cas où cette conduite serait très préjudiciable. Une vieille vigne, par exemple, ou tout autre qui ne serait pas vigoureuse, soit par rapport à la qualité du sol, soit par rapport à d'autres circonstances, a besoin de toute sa sève pour produire; il faut donc la ménager

Vignoble de M. A. Vivier, aux Allards, canton de Segonzac (Charente)

et la faire refluer en entier dans les nœuds qui doivent donner du raisin, d'où je conclus qu'il faut absolument tailler cette vigne avant qu'elle commence à végéter.

» Un bon vigneron peut tailler aisément un journal de vignes dans deux jours de temps, il en fait moins lorsqu'elle est moins garnie, mais pour faire ce travail à la journée, la présence du maître est absolument nécessaire. Si l'on suppose une vigne d'un prix moyen et suffisamment garnie, le journal produira 4 à 500 de javelles. On appelle *Javelle* une petite botte de sarment provenant de la taille de la vigne. Les javelles sont très commodes pour le chauffage, on les vend neuf à dix livres le millier, suivant qu'elles sont plus ou moins belles. Les femmes les composent lorsque la vigne est taillée, elles en forment environ trois cents dans leur journée et l'on évalue à trois sous la façon du cent ». (Munier.)

Les coursons ou *pouces* sont coupés en un point quelconque de l'entre-nœud qui surmonte immédiatement l'œil supérieur. Ailleurs, la coupe est pratiquée sur le nœud placé au-dessus de cet œil. Ces deux manières de sectionner les sarments sont bonnes, mais elles ne le sont pas simultanément. La première convient pour la taille tardive, la seconde pour la taille hâtive et voici pourquoi.

Vignoble de M. Benon, à Cherves, près Cognac (Charente)

Au niveau de chaque nœud, comme il est facile à tout le monde de s'en rendre compte, on trouve un *diaphragme* formé de bois dur qui ferme le canal médulaire. En outre, les vaisseaux y sont beaucoup plus petits que dans le mérithalle. Il s'ensuit que l'eau de pluie ne peut pas pénétrer facilement dans le courson, quand celui-ci est sectionné au niveau d'un nœud ; elle y pénètre avec la plus grande facilité, au contraire, quand la coupe est pratiquée sur le mérithalle. Or, les bourgeons des sarments gèlent d'autant mieux qu'ils sont plus gorgés d'eau ; on voit pourquoi les coupes dans le nœud justifiées par la taille hâtive n'ont plus de raison d'être par la taille tardive.

La taille très tardive entraîne toujours une perte de sève qui peut être très grande. Il n'en résulte pas un affaiblissement appréciable de la

souche. Il en est ainsi tant que les bourgeons ne sont pas très développés. Comme la taille tardive retarde le développement des bourgeons à fruit, elle doit être conseillée pour toutes les localités où les gelées de printemps sont à craindre. Seulement il est bon de ne pas attendre que les bourgeons les plus élevés aient atteint plus de 2 à 3 centimètres de longueur. Tant qu'ils n'ont pas dépassé cette dimension, ils se développent en effet aux seuls dépens des matières de réserve placées dans les nœuds qui les portent, et que ces matières soient absorbées par eux ou supprimées par la taille, cela revient sensiblement au même pour la plante. Plus longs, ils vivent aux dépens de toute la souche, et c'est alors que leur maintien peut être nuisible. La taille peut d'ailleurs être exécutée en deux fois.

Vignoble de M. Célestin Roy, à Bassac, canton de Jarnac (Charente)

Fumure. — Les vignobles charentais sont peu fumés. Les vignes pleines ne reçoivent jamais ni engrais ni fumier; les vignes en allées bénéficient des fumures données aux cultures intercalaires et c'est tout.

Ce n'est pas assez pour que la vigne se maintienne florissante tout en donnant de hauts rendements. Et actuellement, il importe de rendre au sol même plus que la vigne lui enlève chaque année.

La vigne est plutôt maintenant une plante artificielle qui croît ou fructifie selon la volonté du vigneron. De plus en plus, le sol doit être considéré comme un milieu inerte, un support pour les racines de la plante. Les éléments fertilisants, azote, acide phosphorique, potasse, chaux, etc., jouent seuls un rôle utile avec l'eau, et si on donne à un cep quelconque, et d'une manière convenable, l'eau et les substances nécessaires, il peut prendre,

Retour des vendanges, en Charente

même dans un espace très restreint, le plus grand développement ; l'eau et les matières nutritives règlent donc la végétation et la fructification de la vigne comme de toutes les plantes du reste ; en conséquence le développement aérien de la vigne n'a pas de limites, non plus que la production. On voit donc que le rendement d'un hectare de vigne est fonction de l'eau d'abord et des quantités d'azote, de phosphore de potasse, de chaux, etc., mises à la disposition des racines ; c'est-à-dire de la fumure.

Dans les conditions actuelles de la culture et de la conduite de la vigne, il n'y a pas intérêt à exagérer les fumures; leur action est en effet subordonnée à l'exécution de quelques pratiques culturales qui ne sont pas toujours possibles. Aussi bien doit-on se borner pour le moment, sauf pour les terres très maigres, à restituer au sol un peu plus qu'une récolte ne lui enlève annuellement.

Les quantités de matières fertilisantes absorbées par la vigne sont sensiblement les suivantes par hectare et par an.

Azote	50	*kilog*
Potasse	50	»
Acide phosphorique	15	»
Chaux	70 à 100	»

Plus des petites quantités de fer qui sont fournies :

1° *par* 10,000 *kilog de fumier de ferme.*
350 » *de nitrate de soude.*
100 » *de sulfate de potasse.*
100 » *de superphosphate de chaux*

2° *Ou bien pour les sols siliceux :*

250 *kilog de sulfate d'ammoniaque.*
100 » *de sulfate de potasse.*
100 » *de superphosphate de chaux.*

D'ordinaire, on triple ou on quadruple la dose de superphosphate et simplement parce que cette matière fertilisante est à bon marché. Dans les sols silico-argileux, il est bon de remplacer les superphosphates par des scories.

Ces doses peuvent être augmentées et portées au double, au triple..., on se basera pour leur emploi sur la nature physico-chimique du terrain ; je n'ai pas à insister davantage sur cette question.

Les engrais, qu'ils contiennent ou non des nitrates, doivent être employés avant l'hiver pour que les eaux les dissolvent et les entrainent dans les parties profondes où vivent les racines. Ils peuvent être enfouis sur toute la surface ou au pied de chaque cep, ou encore entre les rangs. Le premier mode d'épandage met l'engrais à la disposition de toutes les racines superficielles ; mais les mauvaises herbes en bénéficient encore plus que la vigne. Les deux autres systèmes sont très bons et doivent être adoptés de préférence.

Labours. — Les soins de culture que le vignoble reçoit sont donc très sommaires, ils sont même insuffisants non pas pour obtenir de bon vin, mais pour en obtenir beaucoup. Les labours sont tout aussi indispensables que les fumures et les vignes les mieux cultivées sont toujours les plus belles et les plus prospères. L'ameublissement fréquent du sol entraîne la

disparition des mauvaises herbes, qui presque toujours sont nuisibles à la vigne; elles en entravent le développement, non pas tant en la privant de matières nutritives qu'en desséchant le sol. Et l'eau est le facteur le plus important de la végétation. Plus le sol est frais, plus la vigne est vigoureuse. Une terre meuble se maintient longtemps fraîche et c'est pourquoi les labours

Vignoble de M. Godot, à La Gite, près Cognac (Charente)

sont indispensables et doivent être répétés fréquemment. Il ne faut pas croire que trois façons soient suffisantes, elles ne peuvent l'être que dans les sols humides. Ailleurs elles doivent être plus nombreuses. Leur nombre ne peut être fixé mais six, sept, huit labours sont nécessaires si l'on tient à avoir de belles vignes. Le premier est toujours un déchaussage, le dernier est un chaussage. Tous les deux sont exécutés profondément, 12 à 15 centimètres environ, à cette profondeur ils ne nuisent pas à la vigne, bien qu'ils entraînent la disparition d'un certain nombre de radicelles. C'est que ces radicelles sont alors à l'état de vie latente, et n'absorbent plus. Au printemps la végétation est alimentée par de nouvelles radicelles qui naissent de l'extrémité ou sur les côtés de celles de l'année précédente. Il s'en suit que leur origine n'a pas

d'importance, les radicelles latérales nées près d'une section sont tout aussi actives que celles qui sont le prolongement d'une racine intacte.

En été, il n'en est pas de même. La suppression des radicelles superficielles en pleine activité a toujours pour conséquence un arrêt dans la croissance de la plante qui peut entraîner soit la coulure, soit l'apparition de la chlorose. Les labours d'été doivent donc être moins profonds mais assez profonds néanmoins pour que la terre reste meuble sur une épaisseur de 8 à 10 centimètres.

Les vendanges chez MM. Verneuil et Castaigne, à La Coudraie (Charente)

Soins divers. — Les rameaux, pendant la végétation s'étalent librement sur le sol, qu'ils recouvrent entièrement dès le mois de Juin ; jamais ils ne sont réunis ensemble ou attachés à un support quelconque. Les travaux de culture ne peuvent donc être continués très longtemps avec des instruments attelés, et c'est là un inconvénient.

Les raisins mûrissent à l'ombre ils sont peu dorés, mais ils ont

plus de parfum que ceux qui sont exposés au soleil. Au point de vue de la qualité, le non palissage des rameaux donne de bons résultats.

On n'ébourgeonne pas : tous les rameaux nés sur les ceps y persistent jusqu'au moment de la taille d'hiver. Le pincement est pratiqué rarement et pourtant c'est une opération très recommandable. Exécuté au moment de la floraison, il supprime la coulure ; et c'est là une particularité importante dans une région où cet accident est assez fréquent. Il régularise donc la production. Mais il facilite aussi singulièrement les travaux de culture. Les souches pincées n'étalent pas leurs sarments sur le sol, elles les conservent groupés et dressés. On peut par suite circuler facilement tout autour, détruire les mauvaises herbes, ameublir fréquemment le sol et le maintenir toujours frais, ce qui je le répète est le meilleur moyen d'obtenir des rendements élevés.

Les vendanges chez MM. Verneuil et Castaigne, à La Coudraie (Charente)

Vendanges. — « L'assujettissement à la dîme était très onéreux aux cultivateurs en 1789 ; mais le poids de cette charge se faisait encore plus sentir sur la récolte des vins que sur toutes les autres. Il y avait donc deux perceptions de ce genre, celle du décimateur et celle du seigneur sous le nom d'agrier ; et comme elles se levaient en nature, que l'on juge des entraves et des tracasseries qu'éprouvaient les cultivateurs de la part des complanteurs,

qu'on aurait mieux fait d'appeler corécolteurs, et qui étaient chargés de la levée de ces dîmes.

» Aujourd'hui la récolte se fait sans gêne et sans entraves ; elle a

Cep de vigne photographié chez M. le Dr Grangé, à La Dixmerie, près Jonzac (Charente-Infre.)

lieu vers la fin de septembre ou dans la première quinzaine d'octobre, c'est un temps de fête pour toutes les classes des habitants des campagnes.

» Quelques jours auparavant, on met en état les vaisseaux vinaires, on nettoie les maies, les pressoirs et les cuves. Cette opération faite, les vendangeurs se rendent à la vigne de grand matin avec des voitures chargées de deux ou trois petites cuves et ne rentrent que lorsque le soleil est couché. Leur salaire était avant 1789 de 4 à 5 sols pour les hommes, et de 2 à 3 sols pour les femmes que l'on nourrissait. Aujourd'hui on leur donne par jour outre la nourriture 15 à 20 sols.

» Les vendanges sont ordinairement fort gaies ; l'œil des vendan-

geurs continuellement réjoui par l'aspect d'un fruit délicieux, les prépare insensiblement à des excès de joie que bientôt ils ne peuvent plus retenir. Le repas du soir fait oublier les fatigues du jour; le moindre son du gosier, de la musette ou du violon est le signal du plaisir et le corps brisé du hotteur semble revivre tout à coup pour étaler en dansant une agilité surprenante. D'ailleurs, la campagne est à cette époque animée par la présence des propriétaires qui tous s'empressent d'encourager, quelquefois même par leur exemple, les ébats joyeux des vignerons. L'habitant des villes se rend alors dans sa borderie avec sa famille qui, bannissant toute contrainte et toute étiquette se mêle à ces plaisirs champêtres. »

Telles étaient jadis les méthodes de culture en usage dans les Charentes. Elles étaient, comme on voit, plutôt rudimentaires : labours peu nombreux et imparfaits, fumure nulle, taille très sommaire et faite moins pour la production du fruit que pour maintenir la souche vigoureuse... Aussi les rendements étaient-ils insignifiants.

L'invasion phylloxérique a eu pour conséquence de modifier tout cela. La culture extensive peu onéreuse mais produisant peu aussi, a fait place à la culture intensive, plus rémunératrice.

Elle a provoqué aussi une crise momentanée dans la production. Les vignobles atteints n'ont pu être rétablis d'après les anciennes méthodes. Il a fallu renoncer à faire vivre la vigne du pays sur ses propres racines ; on a dû lui en donner d'autres appartenant à des variétés inconnues jusqu'alors qui peuplaient, non pas les vignobles mais les forêts de l'Amérique du Nord; d'où l'obligation de la greffer. Mais les *variétés sujets* se sont montrées difficiles sur la nature du terrain : toutes n'avaient pas non plus une résistance phylloxérique suffisante; et l'on a dû en créer de nouvelles à la fois résistantes et capables de prospérer partout.

L'INVASION PHYLLOXÉRIQUE

C'est en 1876 que le phylloxera apparut dans les vignobles charentais, et, semble-t-il, dans le voisinage d'une plantation peu importante de vignes américaines. Il s'étendit par la suite comme dans toutes les autres régions. Ses ravages très importants dans les sols secs et superficiels, le furent moins ailleurs.

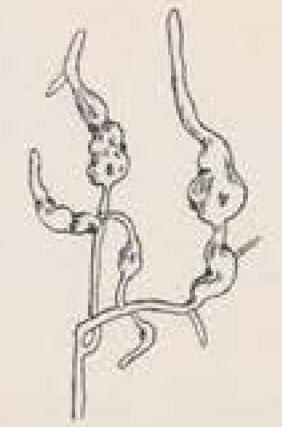
Sa marche fut du reste ralentie dans une certaine mesure par des traitements insecticides au sulfure de carbone et au sulfocarbonate, dont l'emploi était méthodiquement étudié à Cognac. Les propriétaires et les négociants en eau-de-vie, comprenant combien il était important de mettre, le plus tôt possible, à la disposition des vignerons des moyens de lutte efficaces et simples, avaient obtenu la création d'une station d'études viticoles à Cognac même. La direction en fut confiée à MM. Cornu et Mouillefert, dont les études sur les mœurs et les dégâts du phylloxera et sur le traitement des vignes malades avec le sulfocarbonate de potasse sont aujourd'hui classiques. Il existe encore de vieilles vignes maintenues en bon état par des applications de sulfocarbonate de potasse, et dont la production est toujours élevée.

Elle fut aussi ralentie en beaucoup d'endroits par la nature même du terrain. Les sols argileux et humides arrêtent les ravages de l'insecte non pas parce qu'argileux mais parce qu'humides. L'argile ne nuit en rien à l'insecte, au contraire; l'humidité seule le détruit. Et les vignobles encore à peu près intacts placés dans ces conditions occupent des surfaces *très étendues*.

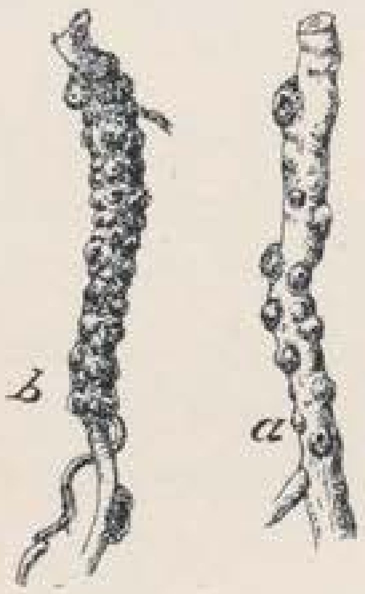
D'autre part, les sols sablonneux formés de sable pur tels que les dunes de l'Océan etc., sont absolument nuisibles à l'insecte. L'immunité relative mais suffisante des terrains de cette nature devait amener forcément

les propriétaires à y établir leurs vignobles. D'importantes plantations y ont été faites, si bien qu'à mesure que des vignobles disparaissaient sous l'action du phylloxera, d'autres étaient créés en beaucoup d'endroits.

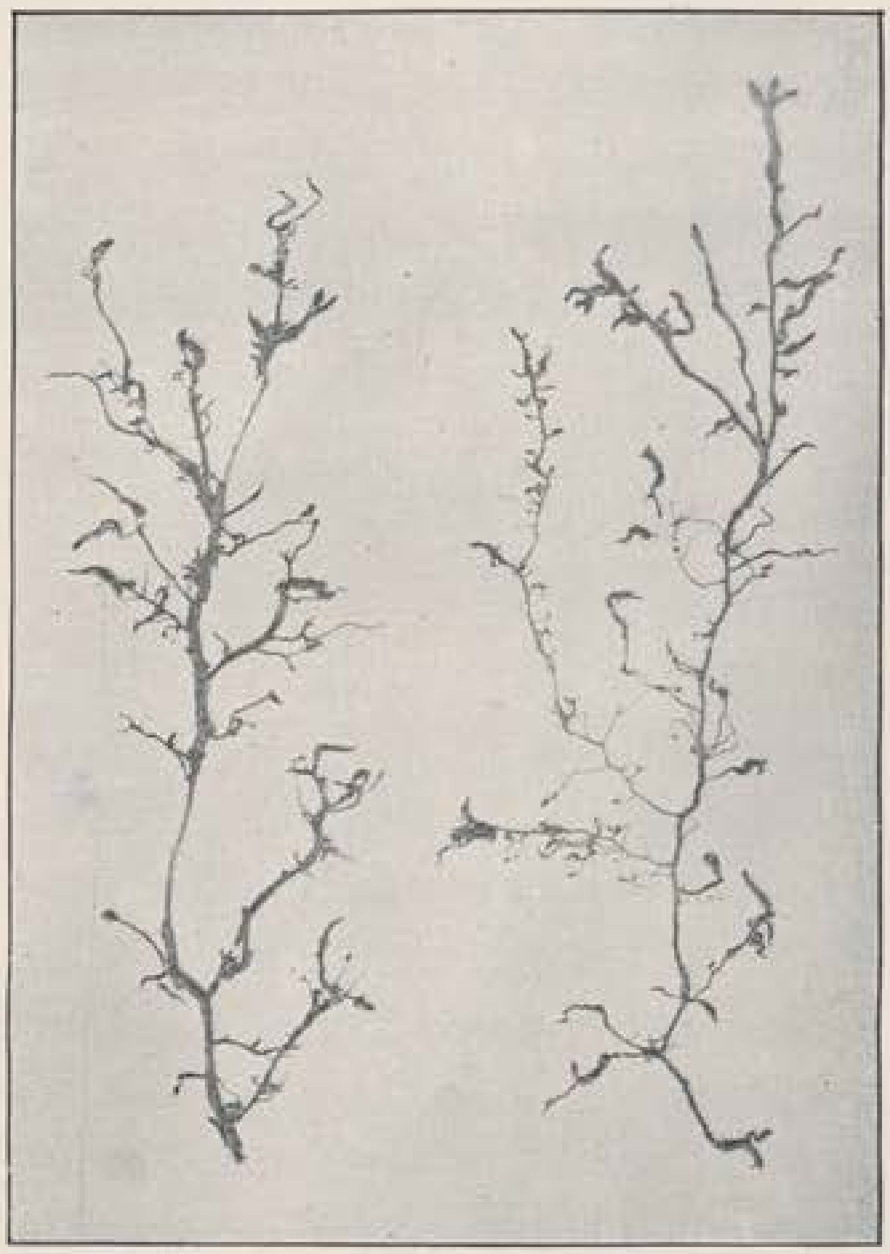
La lutte contre cette nouvelle et grave maladie a donc été conduite de plusieurs manières. Elle aurait pu être plus active. Les efforts tentés ne



Nodosités grossies



Tubérosités

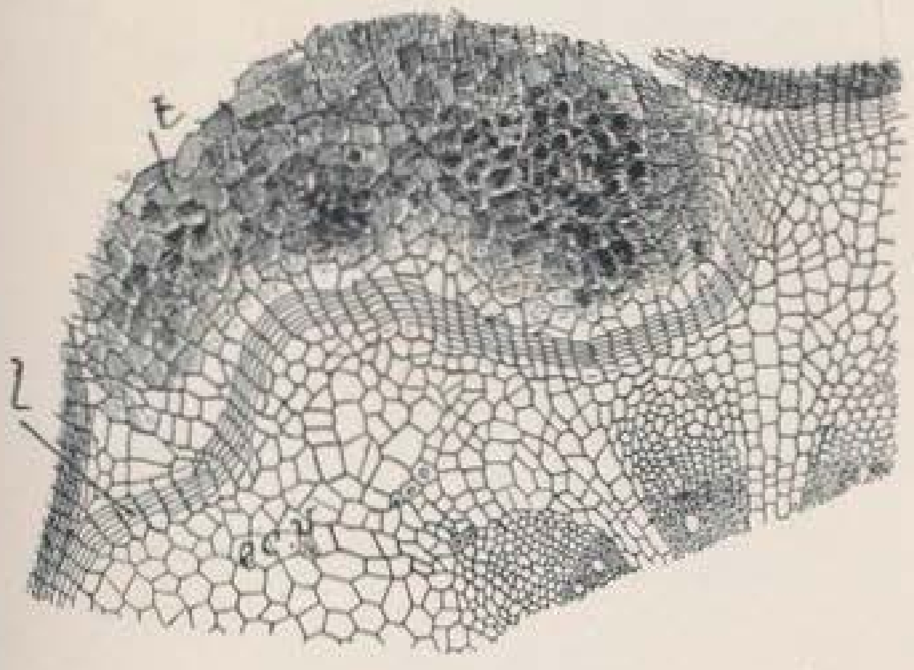


Lésions phylloxériques

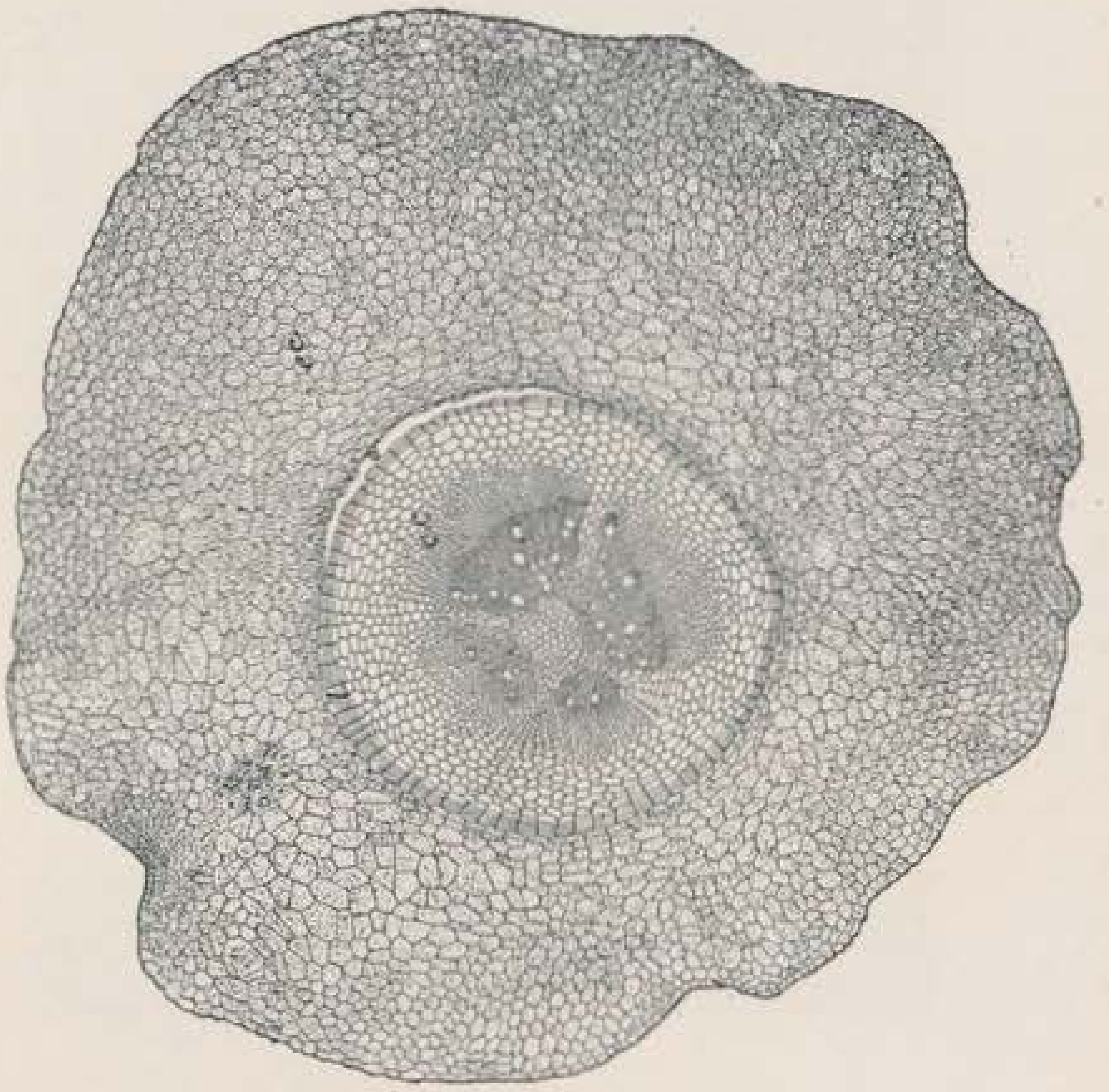
l'ont pas été toutefois en vain : *ils ont abouti à la conservation d'une bonne partie du vignoble.*

Mais dans les terrains secs, l'établissement de nouveaux vignobles avec les variétés locales, ne présentait aucune chance de succès. Car si les traitements insecticides bien faits permettent de conserver vigoureuses les vieilles vignes, il sont beaucoup moins efficaces sur les jeunes vignes. C'est que le système radiculaire des premières pénètre profondément dans le sous-sol, où le phylloxera est toujours moins abondant et moins nuisible qu'ailleurs, tandis que chez les secondes, les racines sont très près de la surface, et là l'insecte se développe avec activité. Il faut donc renoncer, dans ces conditions, à l'utilisation directe des vignes de pays et avoir recours aux vignes américaines résistantes. Et c'est ce qui a été fait.

Malheureusement les premières vignes américaines introduites en France n'avaient pas que des qualités, elles avaient même plus de défauts que de qualités. Ou bien c'étaient des *producteurs-directs* étranges, donnant des raisins à goût spécial, très différents des raisins de nos vignes, impropres par conséquent à donner des vins et des eaux-de-vie de bonne qualité, et désormais sans valeur pour nous. Le *Concord*, le *Clinton*, ne purent rendre aucun service, d'autant qu'ils étaient fort difficiles sur la qualité du terrain. Très vigoureux dans les sols argileux ou siliceux, ils prenaient rapidement une teinte chlorotique, présage d'un dépérissement prochain dans les terres calcaires ou crayeuses.



Coupe d'une nodosité phylloxérique

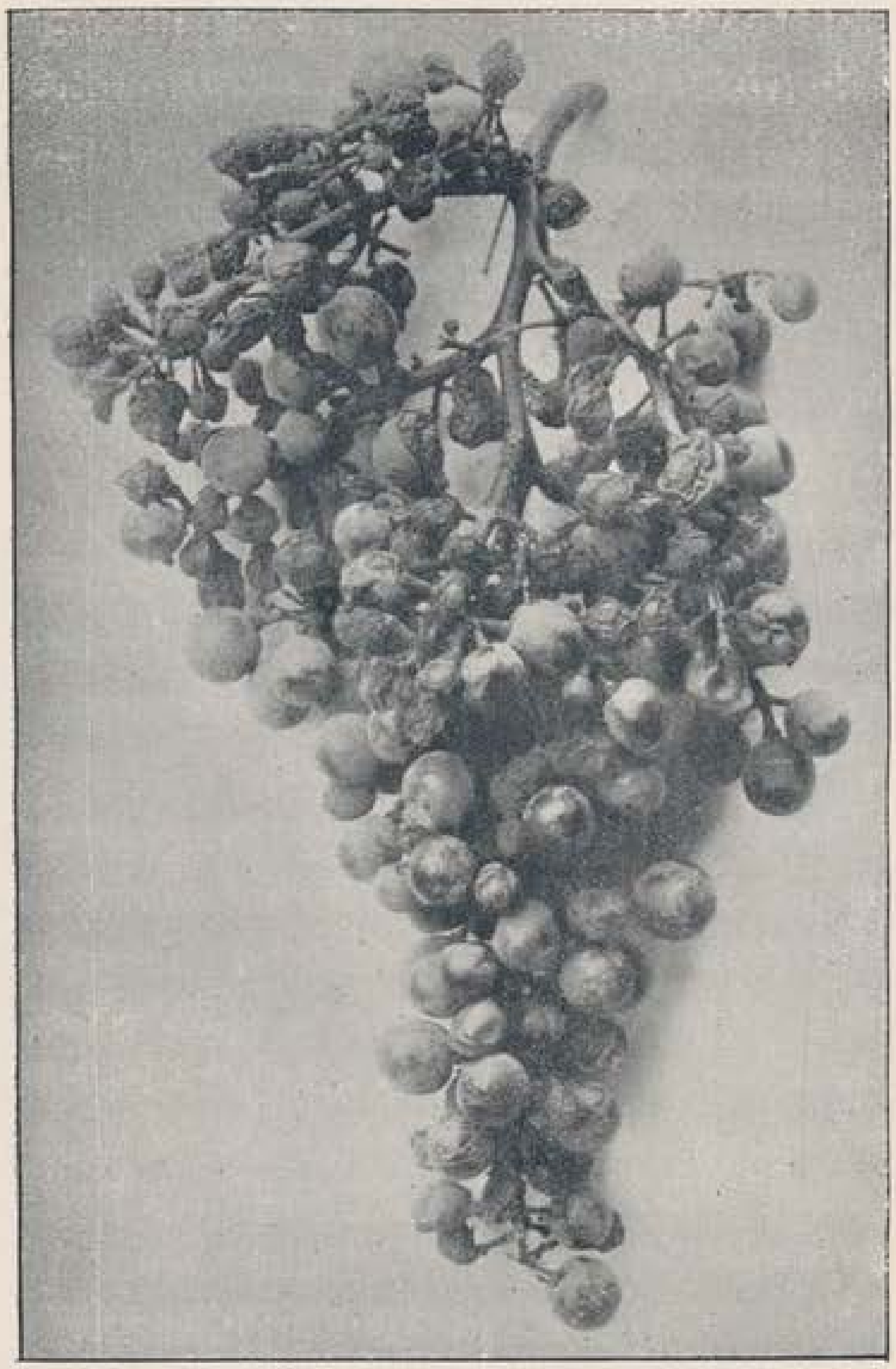


Coupe d'une tubérosité phylloxérique assez pénétrante

Ou bien c'étaient des *porte-greffes* tels que *Clinton*, *Taylor*, *Jacquez*, etc., à résistance phylloxérique insuffisante, végétant médiocrement francs de pied dans les sols calcaires, mais disparaissant bientôt, une fois greffés, non pas tant sous l'action du phylloxera que par suite de leur mauvaise adaptation au sol.

Ces premiers essais faits avec des variétés américaines de trop médiocre valeur ou insuffisantes pour les terrains auxquels elles étaient destinées, eurent pour conséquence de ralentir la reconstitution du vignoble.

Les vignerons espéraient d'ailleurs que le mal disparaîtrait de lui-même comme il était venu. Ils avaient dans leurs *chais* de *très importantes réserves* d'eaux-de-vie de tout âge. Ils pouvaient donc attendre et « voir venir ». Ils



Black-rot

Pourriture grise

attendirent d'autant plus volontiers que la plus-value constante des eaux-de-vie compensait quelquefois largement la diminution de la production.

Pour ces raisons, les Charentes ont moins souffert de la crise phylloxérique que d'autres régions. *Elles ont toujours récolté du vin et produit de nouvelles eaux-de-vie qui, jointes aux réserves de la propriété, ont permis de satisfaire aux demandes du commerce : la vente du Cognac a été ainsi toujours assurée.*

Il importait néanmoins d'essayer de résoudre les difficultés qui

faisaient obstacle à la reconstitution en vignes greffées. Les Charentes ayant un climat spécial et des terrains spéciaux, il n'était guère possible de prendre pour base les tentatives de reconstitution faites ailleurs avec succès. Il fallait chercher ici-même la raison des échecs de jadis, faire disparaître les difficultés rencontrées tout d'abord ou les surmonter, et enfin mettre à la disposition des vignerons intéressés les moyens de marcher avec pleine certitude de succès dans la nouvelle voie qui venait de leur être frayée. C'est ce qu'ont voulu faire toutes les associations agricoles ou commerciales de la région, et, isolément, quelques propriétaires éclairés. C'est ce qu'ont fait surtout les négociants de l'arrondissement de Cognac, sur l'initiative de MM. Germain, Denis, Laporte, Pellisson, A. Robin, etc. Réunis, avec des propriétaires expérimentés, en un *Comité de Viticulture* présidé par M. *Henri Germain*, et disposant de ressources importantes, ils décidèrent, en 1888, d'instituer des recherches spéciales sur la valeur, les qualités, les défauts et la culture des vignes américaines greffées. Ils m'en confièrent la direction. En 1893, l'Etat devint le collaborateur du *Comité de Viticulture*. Un établissement de recherches viticoles encore unique en France fut créé à Cognac, sous le nom de *Station viticole*. Je fus chargé de son organisation et de sa direction.

Je ne veux pas insister ici sur les difficultés qu'il y avait à vaincre, ni sur les résultats obtenus. Comme ces résultats sont dûs aux efforts de tous, je puis bien dire qu'ils sont plutôt satisfaisants. A l'époque de la création du *Comité de Viticulture*, les vignes greffées étaient l'exception ; actuellement, elles occupent en beaucoup d'endroits toute la surface de l'ancien vignoble. Tels terrains que l'on croyait très défavorables aux vignes américaines, à cause de la nature du sous-sol ont été reconnus très bons ; et de nouvelles plantations fort belles ont remplacé des « friches » qui n'avaient jamais nourri la vigne. La *craie* des terres de Champagne, les *groies* du Jurassique étaient rebelles à la culture de toutes les variétés américaines ; aujourd'hui on n'a plus que l'embarras du choix pour les planter. Chaque sorte de terrain peut recevoir maintenant la variété qui lui convient, comme chaque variété peut être sûrement mise à sa place.

Les difficultés du début n'existent donc plus. Le doute a disparu pour faire place à la certitude dans le succès. Et ce qui le prouve, ce sont les grandes étendues de nouvelles vignes, très prospères comme le montrent les gravures qui ornent ce livre, et qui recouvrent déjà dans les régions les plus difficiles une grande partie de la surface occupée par l'ancien vignoble.

CINQUIÈME PARTIE

LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

Influence du terrain. — Les variétés de vignes du pays prospèrent partout, dans tous les sols et sous tous les climats. Il est loin d'en être de même des vignes d'origine américaine; et on le vit bien dès le début. Les premières variétés essayées : *Taylor*, *Concord*, ne donnèrent presque que des mécomptes. Dans quelques cas seulement, elles réussirent d'une manière

Vignoble et distillerie de MM. Rouyer, Guillet et Cie, à Mongaud, commune de Cherves-de-Cognac (Charente)

satisfaisante. Il y eut donc au début, ici surtout, des succès et des insuccès. Mais, des uns et des autres, résultait cette indication que le climat, non plus que le phylloxera, n'étaient pour rien dans la non réussite des nouvelles vignes, et que *seule* la nature du sol devait être mise en cause. Chaque vigne

américaine, on le sait bien maintenant, exige pour prospérer un terrain spécial.

Le sol peut être ou compact, ou siliceux, ou argileux, ou calcaire, maigre ou fertile, sec ou humide, et, dans la pratique, chacun de ces états de structure ou de composition guide dans le choix des cépages à cultiver.

Vignoble de M. Pellisson, à Gallienne, près Cognac (Charente)

Les sols maigres impriment une végétation faible qu'il est facile d'augmenter soit par des arrosages ou par des cultures fréquentes, soit par des fumures. Ces terres maigres se rencontrent surtout dans les régions dont le sol végétal dérive directement du tertiaire, particulièrement au sud de la Charente-Inférieure; elles existent aussi dans la région des groies au-dessus des rochers durs du jurassique ou du crétacé. Elles conviennent à toutes les vignes américaines, mais il est clair qu'il faut autant que possible y planter de préférence les variétés vigoureuses et à système radiculaire puissant.

L'humidité du sol n'est nuisible que lorsqu'elle est stagnante, non point pendant l'hiver mais pendant la végétation; elle s'oppose alors au développement des racines et conséquemment de toute la plante. La reprise des plantations y est mauvaise. En outre des maladies souterraines telles que le *pourridié* et d'autres telles que le *Broussin* y causent des dégâts quelquefois importants.

Même en excès, elle a quelquefois une action favorable. Elle met en effet plus ou moins la vigne à l'abri des attaques du phylloxera et dans les sols humides beaucoup de *porte-greffes* à résistance médiocre ou douteuse peuvent être cultivés avec succès. C'est là surtout que les *franco-américains* donnent les meilleurs résultats.

Mais en quantité modérée, l'humidité du sol favorise le développement de la plante; les racines s'accroissent avec vigueur, grossissent vite et résistent mieux aux attaques du phylloxera. C'est dans ces terres que les vignobles donnent les plus hauts rendements. Exemple : le Pays-bas.

Vignoble de M. Roy, à Bassac, près Jarnac (Charente)

Les sols caillouteux très perméables, tels que ceux qu'on rencontre au sommet de quelques coteaux et sur les flancs des vallées conviennent aussi très bien aux vignes américaines. Les variétés à système radiculaire grêle, superficiel, y souffrent cependant de la sécheresse, on doit préférer les cépages à racines puissantes, charnues et plongeantes. Le *Rupestris* et ses hybrides peuvent être utilisés dans ces sortes de terres.

Dans les sables des dunes toutes les vignes américaines peuvent prospérer; mais il n'y a pas lieu en raison de l'immunité dont ils jouissent, de les planter en vignes greffées.

Si le sable tout en étant prédominant est en grains très fins, réunis par un peu d'argile qui forme ciment, la terre se durcit beaucoup par les temps de sécheresse, elle devient impénétrable aux racines et la vigne y reste faible. Ce sont encore les variétés à racines puissantes qui y croissent le mieux. Ces terres dites « battises » dans le pays, existent exclusivement dans les formations tertiaires et quaternaires; elles sont d'ordinaire pauvres en matières fertilisantes ; elles sont bien améliorées par des apports de terres argileuses, ou de terres de bruyère, de marnes, etc. Dans les terres franches,

Vignoble de M. Godot, à La Gite, près Jarnac (Charente)

de culture facile, qui existent un peu partout, toutes les vignes américaines prospèrent; les différences de végétation qu'elles présentent sont la conséquence de leur vigueur propre.

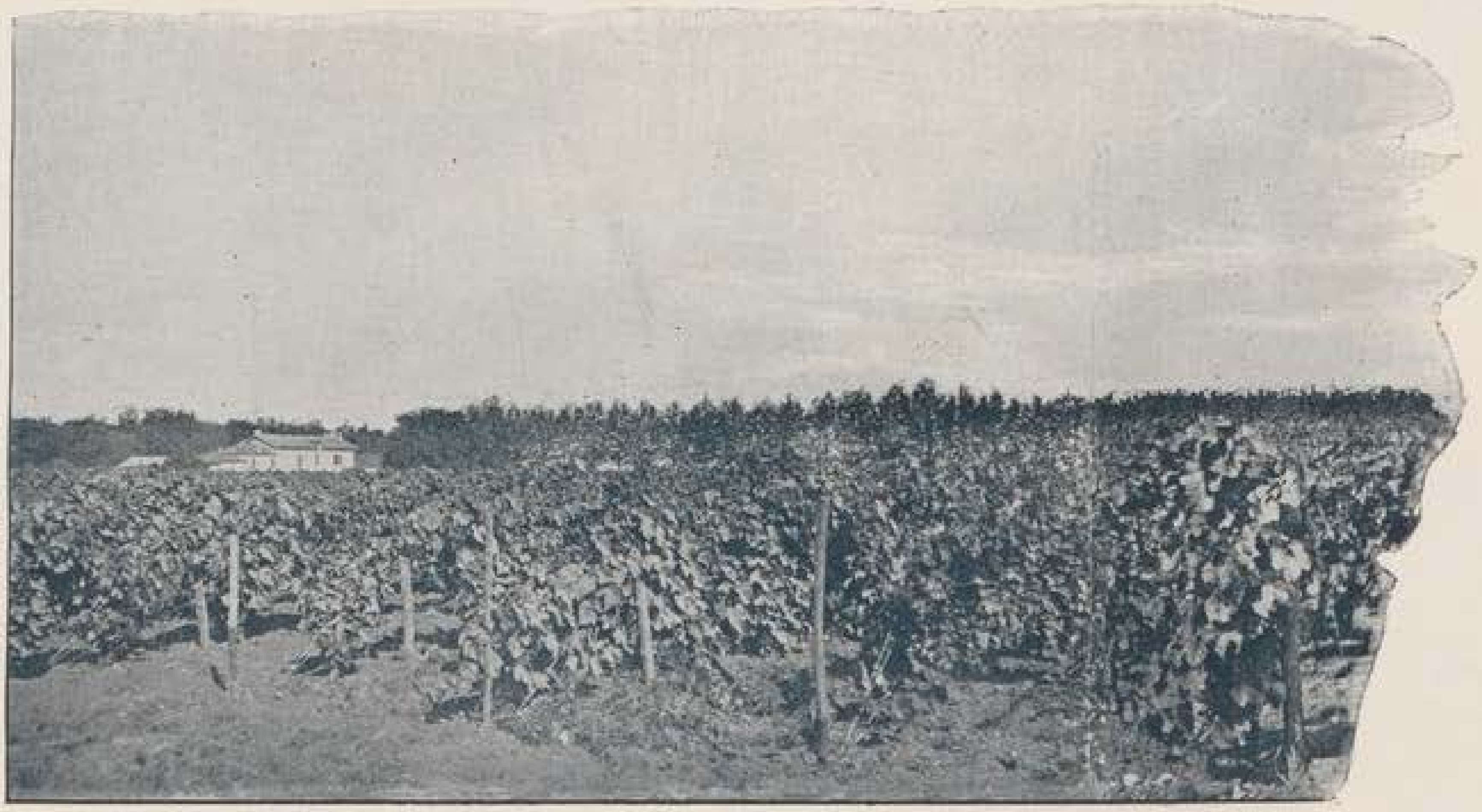
Les terres très argileuses pourvu qu'elles ne retiennent pas l'eau, peuvent nourrir des vignes greffées, même celles à système grêle.

Ce qui précède s'applique aux terres peu ou pas calcaires ; l'on voit que la presque totalité des variétés américaines y végètent bien ou presque bien.

Il en est tout autrement dans les *sols calcaires*, c'est-à-dire dans ceux qui contiennent une dose élevée de carbonate de chaux.

Ce corps est en effet particulièrement nuisible aux nouvelles vignes ; il les fait rapidement jaunir et d'autant plus généralement qu'il est à dose plus élevée dans le sol.

Le jaunissement du feuillage, qui a des conséquences désastreuses, ne se produit pas seulement sur les cépages américains ; il se produit aussi sur les variétés du pays ; mais ici il est toujours de peu de durée ; il disparaît totalement en juin-juillet à l'arrivée des chaleurs. Chez la plupart des vignes américaines, il persiste souvent jusqu'à la fin de la végétation.



Vignoble de M. Jules Gilson, au Bocage, commune de Cognac (Charente)

Il a été attribué à des causes très diverses : à l'humidité ou à la sécheresse, à la pauvreté du sol en fer ; au phylloxera, à la greffe, etc... Je crois avoir montré le premier que ces circonstances ne sont pas la cause immédiate de cette maladie. La vigne reste verte dans les sols les plus humides ; même dans l'eau, et la sécheresse la fait reverdir fréquemment. Les terres les plus riches en fer sont parfois les plus chlorosantes. Les variétés les plus résistantes : *Cordifolia*, *Riparia*, sont parmi les plus sensibles à la maladie même non greffées. Par contre si l'on met au pied d'un cep une certaine quantité de carbonate de chaux on en provoque assez rapidement le jaunissement. Ce corps est donc seul cause de la maladie.

Mais il est évident que tout ce qui peut nuire à la vigne la rend du même coup plus sensible au calcaire. Et ainsi l'humidité d'abord en ce

qu'elle dissout le carbonate de chaux et ensuite par elle-même, le phylloxera, la greffe, etc., favorisent le jaunissement de la vigne.

Dans les sols secs, le carbonate de chaux est moins nuisible que dans les sols humides. On en peut conclure qu'il agit sur la plante surtout lorsqu'il est dissous ; par suite un calcaire très fin ou tendre ou poreux, comme la craie tendre de la champagne, dont la surface de dissolution est très grande, doit être aussi très chlorosante. C'est ce qui a lieu.

D'autres causes peuvent agir en sens inverse; telle l'argile; l'argile enrobe les grains calcaires, elle les protège contre l'action dissolvante

Vignoble de M. Balluteaud, à St-Léger, canton de Blanzac (Charente)

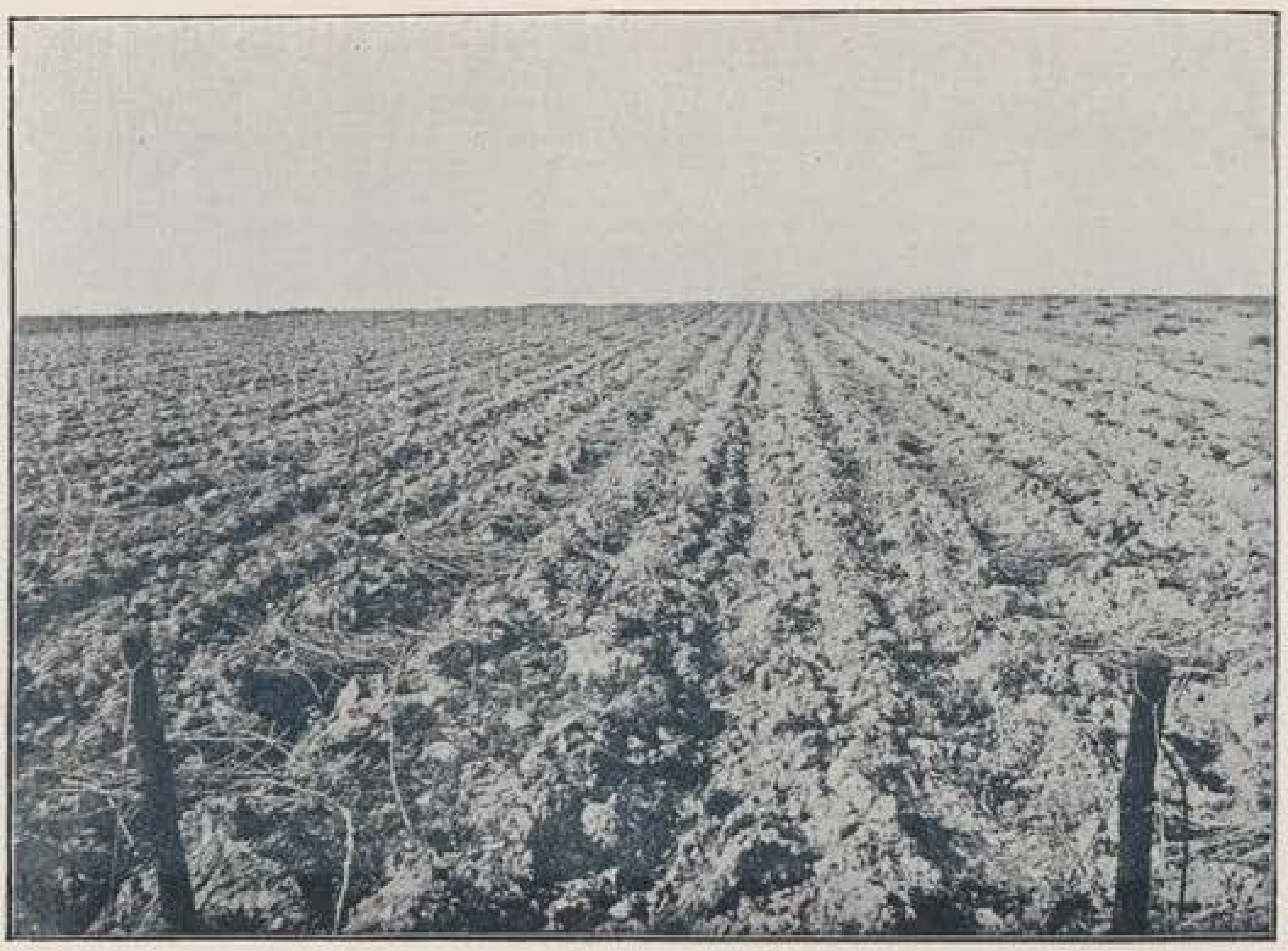
des eaux météoriques chargées d'acide carbonique; et, à dose égale de carbonate de chaux, les terrains argilo-calcaires sont moins chlorosants que les terrains sableux calcaires. La craie pure de la Grande et de la Petite Champagne est plus nuisible que les argiles calcaires du jurassique.

Le sol seul agit sur la plante; le sous-sol ne peut provoquer l'apparition de la chlorose. Il n'y a pas lieu de se préoccuper de sa nature et de sa composition. S'il n'est pas ou n'est que peu calcaire, il peut être mélangé au sol; s'il l'est beaucoup, il importe de ne pas le ramener à la surface.

Pendant fort longtemps, on a admis que le sous-sol était le plus nuisible aux vignes américaines, et c'est pourquoi les essais de reconstitution ont été si peu nombreux dans les régions à sous-sols crayeux. J'ai le premier

établi que cette opinion était erronée, et que seule la nature du sol superficiel devait être prise en considération. Dès lors, beaucoup de terres considérées comme mauvaises devinrent propices aux vignes greffées.

La reconstitution dans les régions à sous-sol crayeux pouvait donc être tentée avec autant de succès qu'ailleurs, et les vignobles importants et très prospères créés dans ces conditions occupent des étendues de plus en plus grandes.



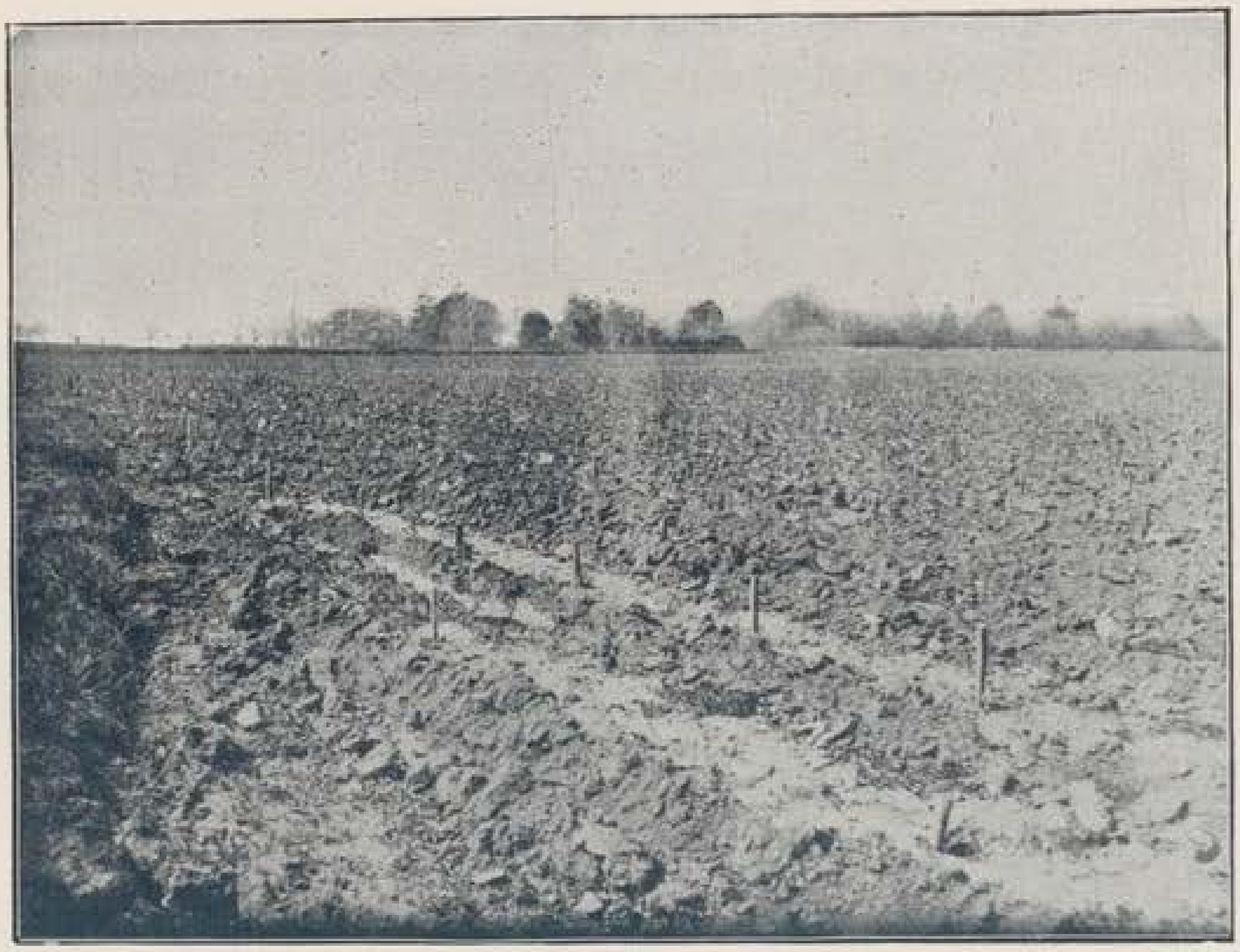
Vignoble de M. Lamarre, à Lagord, arrondissement de La Rochelle (Charente-Inférieure)
(Après la taille)

Une autre conséquence, importante pour la pratique, se dégage de ce qui précède. C'est qu'il suffit d'une petite quantité de terre peu ou pas calcaire, pour mettre la plante à l'abri de la chlorose. Et ceci n'est pas spécial à la vigne. Les *fougères* croissent parfois fort bien en pleine craie. Mais, en réalité, il y a toujours un peu de terre non calcaire près de leurs racines. Le *chataignier* se développe aussi admirablement dans des terres qui contiennent à la surface 20 % et dans le sous-sol 70 % de carbonate de chaux ; seulement entre ces deux zones il y a une mince couche argileuse ou peu calcaire. Un petit nombre de racines vivant dans une terre argileuse ou argilo-siliceuse suffisent donc à assurer le développement des plantes calcifuges dans les sols les plus crayeux.

Or, la vigne américaine est moins calcifuge que les plantes que je viens de citer. Si donc au moment de la plantation, les ceps sont placés au

milieu d'un massif de terre argileuse dont les dimensions peuvent être celles du trou de plantation, c'est-à-dire de 0^m25 à 0^m30 de côté, on aura réalisé pour la vigne les conditions que nous avons trouvées dans la nature. Ce petit apport de terre non calcaire que j'ai le premier préconisé et justifié doit mettre la vigne à l'abri de la chlorose. Et il en est ainsi. Les expériences que j'ai instituées dans le champ de Marsville, les plantations si importantes et si belles de M. Frapin à Segonzac, et beaucoup d'autres en fournissent une preuve décisive.

Que les vignes ainsi plantées puissent se maintenir vertes la première et la deuxième année, cela ne peut surprendre. C'est déjà un impor-

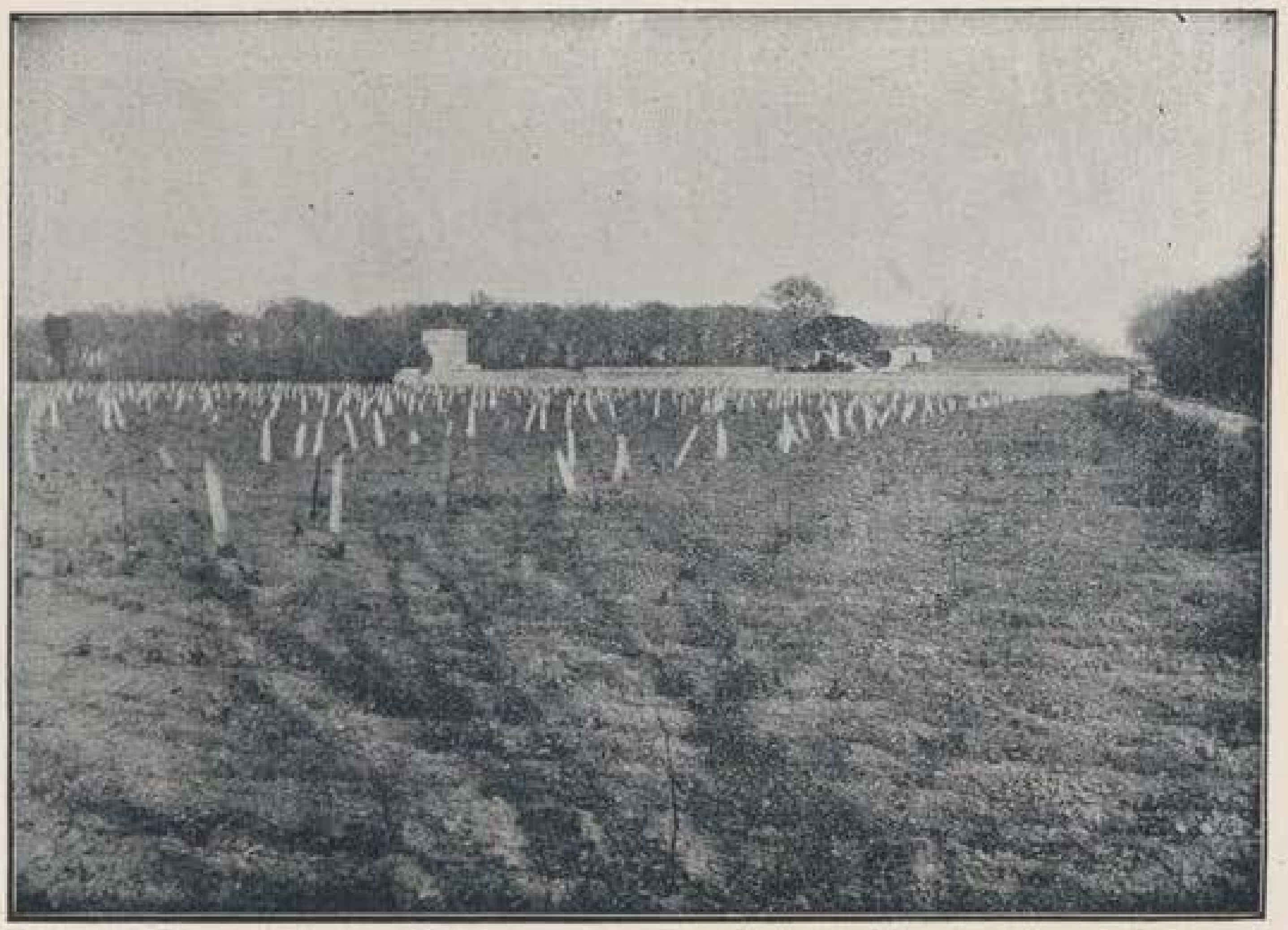


Vignoble de M. Godet, à L'Houmeau, arrondissement de La Rochelle (Charente-Inférieure)
(Après la taille)

tant résultat, car, comme je l'ai montré, c'est à la deuxième année de plantation que les cépages américains sont le plus sensibles à la maladie; ils jaunissent ensuite de moins en moins à mesure qu'ils vieillissent. Une méthode culturale qui permet à la plante de se développer dans de bonnes conditions pendant les années difficiles assure déjà la réussite du vignoble. Mais cette action n'est pas limitée aux premières années pendant lesquelles une partie des radicelles est encore entièrement plongée dans le massif argileux; elle devient

de plus en plus nette à mesure que le système radiculaire se développe; je vais montrer comment.

Les racines de la vigne, au moins beaucoup d'entre elles, s'allongent rapidement; elles s'étendent, après quelques années à 8, 10, 12 mètres. Elles rencontrent bien entendu, sur leur parcours les massifs argileux des ceps voisins, et l'on conçoit qu'elles doivent être en contact avec d'autant plus de ces massifs qu'elles sont plus longues. A mesure qu'elle vieillit, la plante doit donc bénéficier de plus en plus de ces petits apports de terre argileuse.

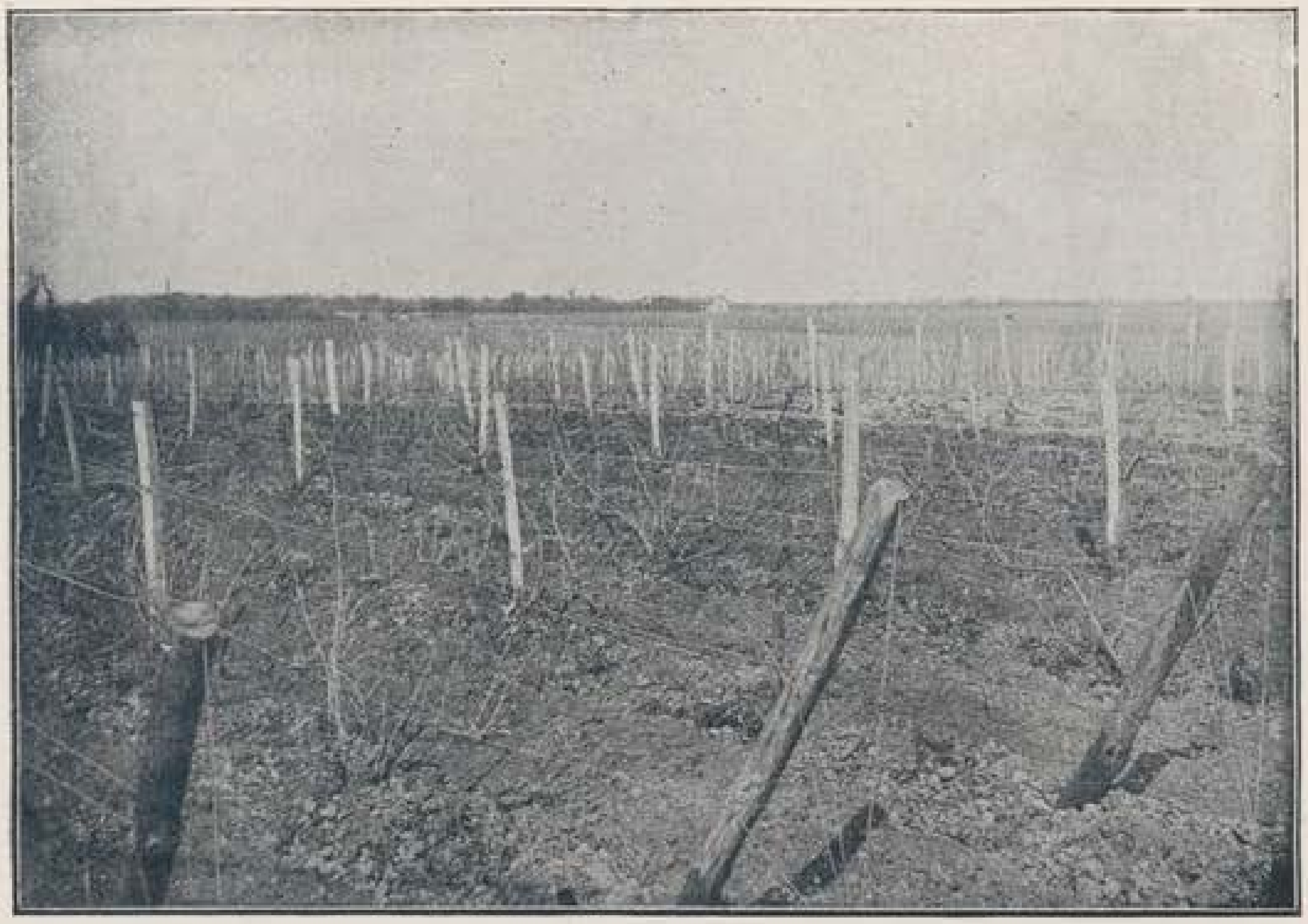


Vignoble de la Ferme-École de Puilboreau, arrondissement de La Rochelle (Charente-Inférieure)
(Après la taille)

Or, des dépôts de terre non calcaire existent partout dans les Charentes, on voit comment on peut les utiliser.

La chlorose peut aussi être combattue avec succès par : 1° des solutions à 10 % de sulfate de fer données au printemps en arrosage au pied des souches, 10 litres par cep; 2° par une aspersion sur les feuilles d'une solution de sulfate de fer au titre de 0,8 à 1 %; 3° par des badigeonnages avec des solutions de sulfate de fer pratiquées, après la taille d'automne, sur les plaies et sur toutes les branches à fruit conservées. Seulement, cette méthode de traitement, qui est très efficace, fait pousser hâtivement la vigne et l'expose davantage aux gelées de printemps. C'est un gros inconvénient. Il est facile

d'y remédier, au moins partiellement. Au lieu de réduire, au moment de la taille, la branche à fruit (courson ou long bois) à sa longueur définitive, on la laisse intacte et on la badigeonne en entier. Ici le sulfate de fer ne peut pénétrer dans les tissus par les sections de taille, mais il pénètre par les empreintes ou cicatrices des feuilles et des vrilles. Au printemps, seuls les bourgeons du sommet se développent, ceux du bas restent à l'état latent, et on procède ensuite à la taille définitive lorsque les gelées ne sont plus à craindre.



Vignoble de M. Rouvier, à Puyravaud, arrondissement de La Rochelle (Charente-Inférieure).
(En Mars)

Le rôle du fer donné ainsi à la vigne est bien établi, il n'est pas expliqué.

Le badigeonnage de la souche doit, pour être efficace, être exécuté à l'automne, en octobre ou novembre ; au printemps il est sans effet. C'est que, comme je l'ai montré le premier, la solution ferreuse ne peut pénétrer dans la plante que lorsque la pression interne des tissus est négative : cette condition est réalisée surtout à la fin de la végétation.

Ainsi les moyens de faire prospérer la vigne américaine en terrains calcaires ne manquent pas. Le vigneron a le choix, il peut même les employer concurremment : leurs effets s'ajoutent.

LES VIGNES AMÉRICAINES

1° *Les porte-greffes.* — Les porte-greffes utilisés en premier lieu : *Clinton*, *Concord*, *Taylor*, *Jacquez*, *Michigan*, *Herbemont*, *Solonis*, *York's Madeira*, etc., ont disparu ou ne sont plus en usage. C'est que leur résistance phylloxérique est insuffisante. S'ils se montrent encore quelquefois suffisamment vigoureux, c'est uniquement dans des terres où le phylloxera se multiplie lentement : sables tertiaires de la Charente-Inférieure, argiles humides du Pays-Bas. Je n'insiste pas davantage sur ces cépages, qui ne présentent plus guère qu'un intérêt historique.

Les variétés utilisées actuellement sont les suivantes :

1 — *V. Riparia.* Riparia gloire de Montpellier.
— Riparia grand glabre.
— Riparias divers glabres ou tomenteux.

2 — *V. Rupestris:* Rupestris Martin, Rupestris du Lot, Rupestris Gaillard, etc.

3 — *Hybrides de V. Riparia et de V. Rupestris.*

3,306 C. 3,309 C. 101^{14} M. G.

4 — *Hybrides de V. Cordifolia et V. Rupestris.*

Cordifolia-Rupestris, n° 1 de Grasset.
— — n° 1 Jaeger.
— — 107^{11} M. G.

5 — *Hybrides de V. Cordifolia de V. Rupestris et de V. Riparia.*

Cordifolia-Rupestris-Riparia 106^{8} M. G.

6 — *Hybrides de V. Cordifolia et de V. Riparia.*
Riparia-Cordifolia N^os^ $125^{1.2.4}$

7 — *Hybrides de V. Rupestris et V. Cinerea.*

Cinerea-Rupestris Munson.
— — de Grasset.

8 — *Hybrides de V. Riparia et de V. Berlandieri.*

Berlandieri X Riparia N° 157^{11} C.
— X — N° 420^{A} M. G.
— X — N° 420^{B} M. G.
— X — N° 34 E. M.

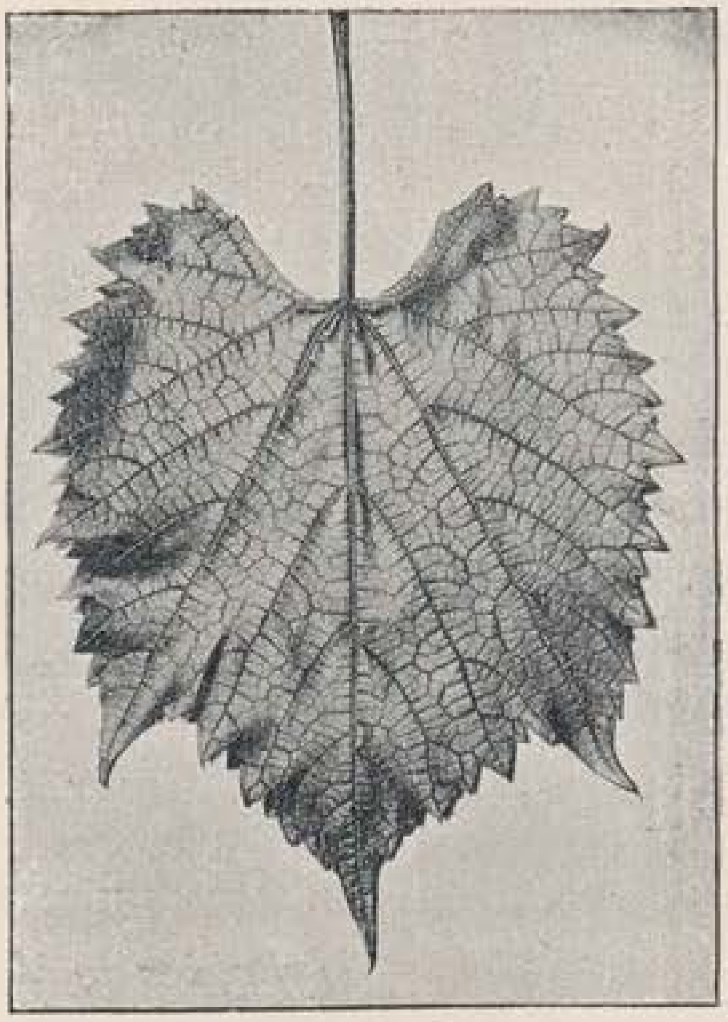
9 — *Hybrides de V. Rupestris et de V. Berlandieri.*

Berlandieri Rupestris N° 301^{37} M. G.
— — N° 301^{A} M. G.
— — N° 219^{A} M. G.

10 — *Hybrides Franco-Américains divers.*

Aramon-Rupestris Ganzin, N° 1 Ganzin.
— — N° 2 Ganzin.
Mourvèdre-Rupestris N° 1202 C.
Colombeau-Rupestris Martin 3103 C.
Chasselas Berlandieri N° 41^{B} M. G.
Cabernet-Berlandieri N° 333 M. etc.

Riparia Gloire de Montpellier

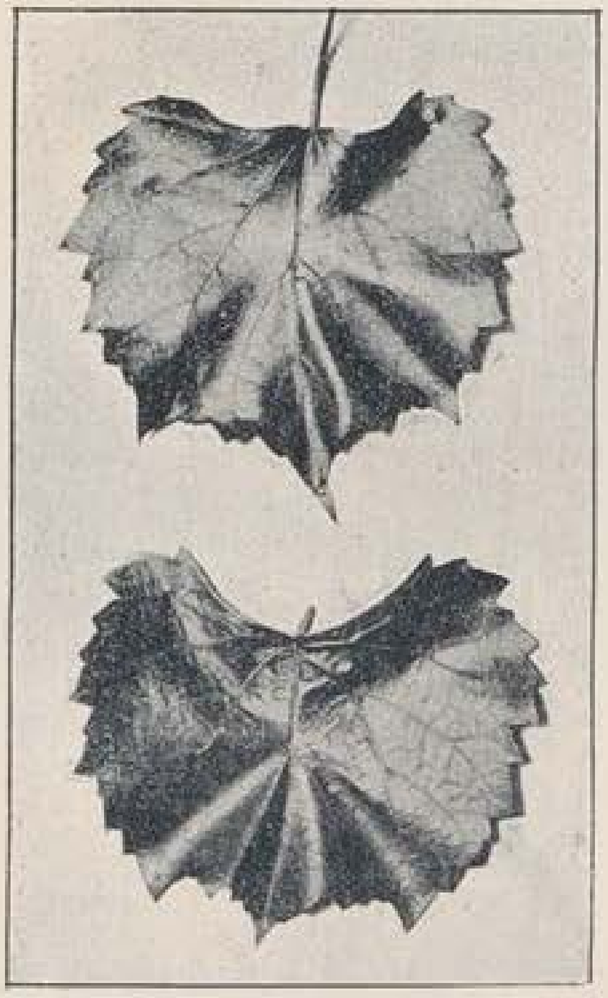

Riparia grand glabre

Un mot sur chacun d'eux.

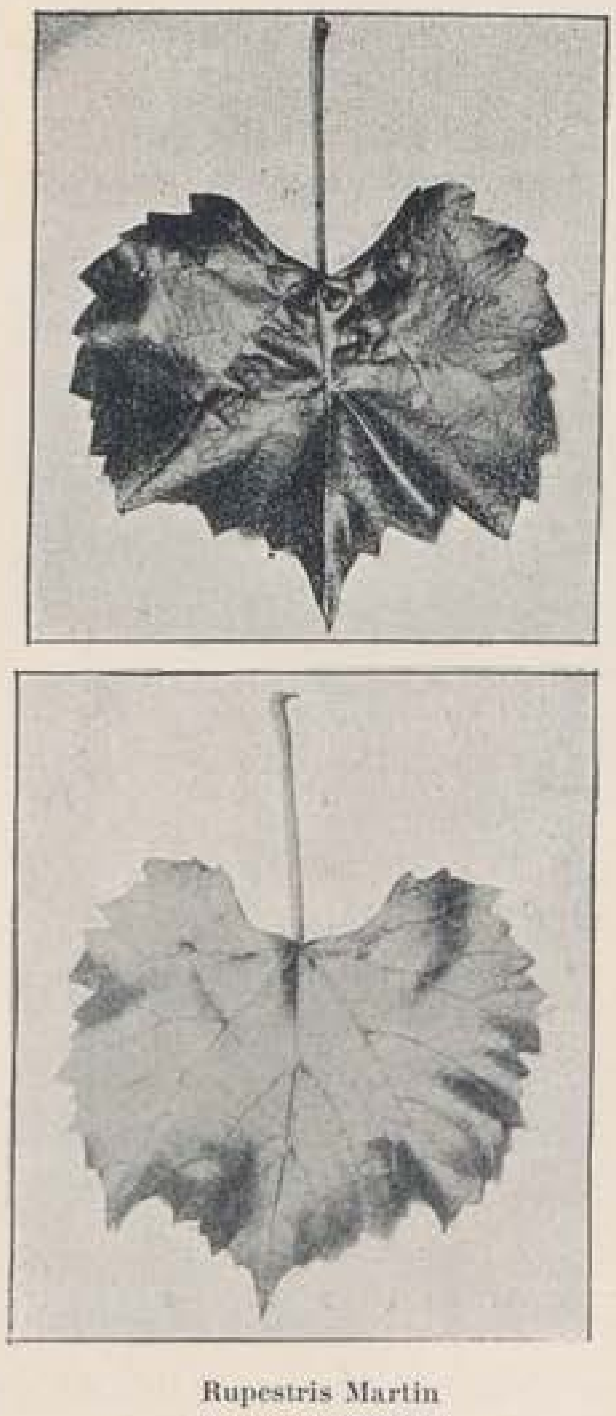
Le *V. Riparia* renferme un grand nombre de variétés dont les aptitudes sont sensiblement les mêmes. Même résistance phylloxérique, même système radiculaire, mêmes facultés d'adaptation au sol. Les plus vigoureuses

sont les meilleures. Celles auxquelles on a donné la préférence sont : *Riparia gloire de Montpellier* et *Riparia grand glabre;* mais les autres variétés utilisées au début ne leur sont pas de beaucoup inférieures.

Ces cépages doivent être placés dans les terres peu ou pas calcaires, quelle qu'en soit l'origine; ils sont insuffisants dans les *groies* qui contiennent plus de 18 °/₀ de calcaire, et dans les terres crayeuses dont la teneur en carbonate de chaux dépasse 15 °/₀; ils conviennent peu même aux terres peu



Rupestris du Lot
Rupestris Ganzin



Rupestris Martin
Rupestris Gaillard

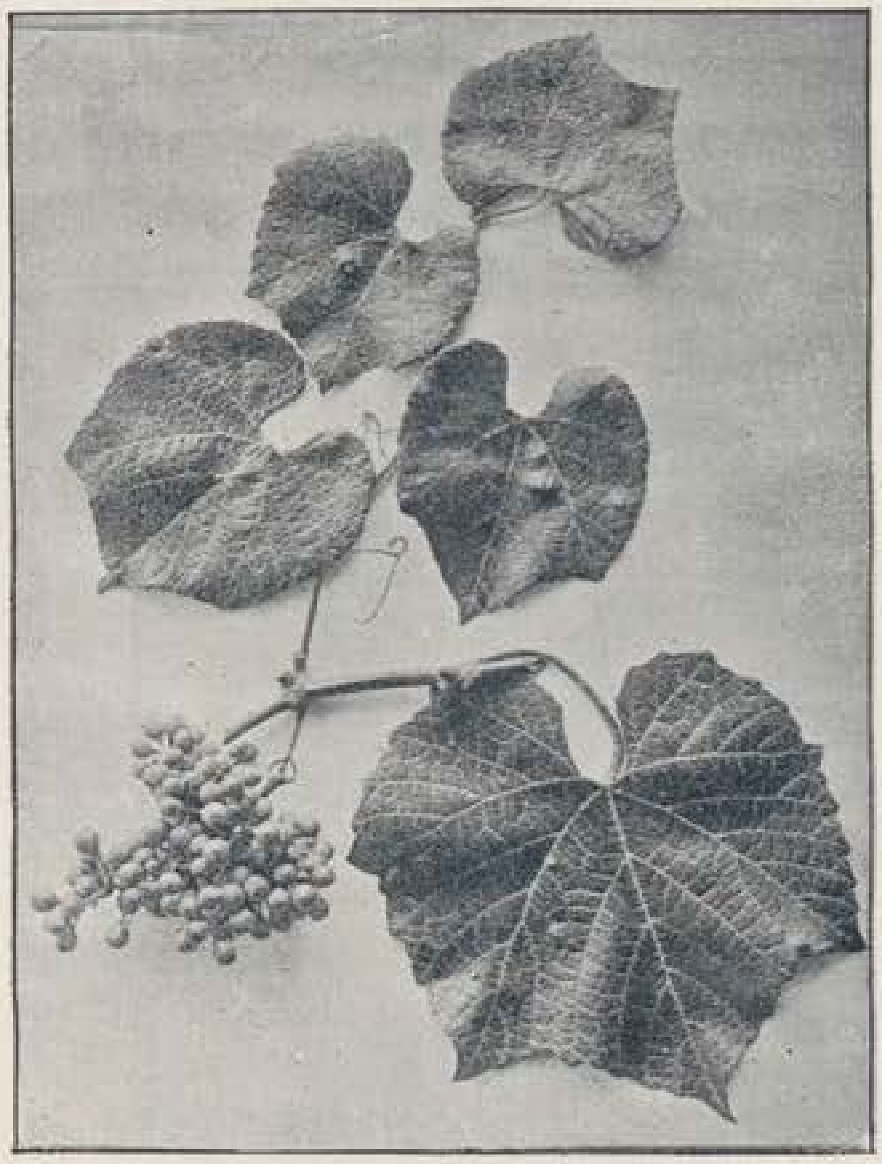
calcaires superficielles et caillouteuses, où ils souffrent de la sécheresse et aux terrains silico-argileux compacts.

Toutes les variétés de cette espèce reprennent bien à la greffe et de bouture; elles nourrissent très bien le greffon qu'on leur fait porter, favorisant la fructification, supprimant la coulure, etc.; en un mot, ce sont d'excellents porte-greffes pour les sols que je viens de désigner.

Les variétés du *V. Rupestris* sont très résistantes au phylloxera,

elles reprennent très bien de bouture et prennent un développement rapide et considérable même dans les sols maigres. Porte-greffes excellents pour ces sortes de terres et aussi pour celles de bonne qualité. Mais le *R.* du Lot excepté toutes ces variétés reprennent mal à la greffe, si l'on ne prend pas la précau-

Berlandieri n° 9, Lafont



Rameau de Berlandieri

tion d'enlever au préalable les yeux du sujet. Elles portent des greffes peu fertiles au moins au début.

Le *R.* du Lot n'est probablement pas une variété pure, il paraît être un hybride du V. Rupestris avec une autre espèce inconnue. Cette variété a une très grande vigueur, reprend très bien à la greffe et possède la précieuse propriété de végéter vigoureusement dans les sols calcaires. Elle résiste à 25 °/₀ de carbonate de chaux crayeux et, en somme, elle prospère, greffée, dans toutes les groies et dans beaucoup de terres de Champagne. Elle peut donc être utilisée dans les terres qui occupent la moitié nord de la région charentaise, dans les terres de Champagne contenant moins de 25 °/₀ de carbonate de chaux, dans les terres silico-argileuses compactes mais pas trop sèches. Les greffes, en raison même de leur vigueur ont une tendance à la coulure, à laquelle il est possible de remédier par une taille longue et généreuse.

Le Rupestris *Gaillard* est également une bonne variété ; mais inférieure à la précédente en tant que résistance au calcaire.

Le *Rupestris Martin* convient particulièrement aux terres peu calcaires, maigres assez profondes et à sous-sol fendillé.

Les hybrides de *V. Riparia* et de *V. Rupestris* ont plus de vigueur que le *V. Riparia*; ils ont aussi, surtout le 3.309, une plus haute résis-

V. Cinerea

V. Cordifolia

420 A

tance au calcaire. Le 3.306 est un peu inférieur au 3.309. 101^{14} est surtout remarquable par sa grande végétation, mais il n'est guère moins sensible à la chlorose que V. Riparia.

En somme, toutes ces plantes peuvent être cultivées aves succès dans les terres à Riparia qui ont une certaine teneur en carbonate de chaux ; dans les groies relativement peu calcaires, dans les terres superficielles des sables du crétacé et dans les terres crayeuses qui dosent moins de 20 °/₀ en calcaire.

Ce sont de bons porte-greffes en tant que résistance phylloxérique, reprise de boutures et à la greffe, végétation et fructification.

Les *hybrides de V. Cordifolia et de V. Rupestris* ont un puissant système radiculaire; ils se développent en conséquence très bien dans les terres sèches, pierreuses ou compactes. Les *Varennes battises*, où les Riparias et les Rupestris croissent mal, sont les terres où ces vignes doivent être placées. Porte-greffes de premier ordre tant que le sol n'est pas calcaire, car elles sont vigoureuses ; elles reprennent bien à la greffe, assez bien de bouture

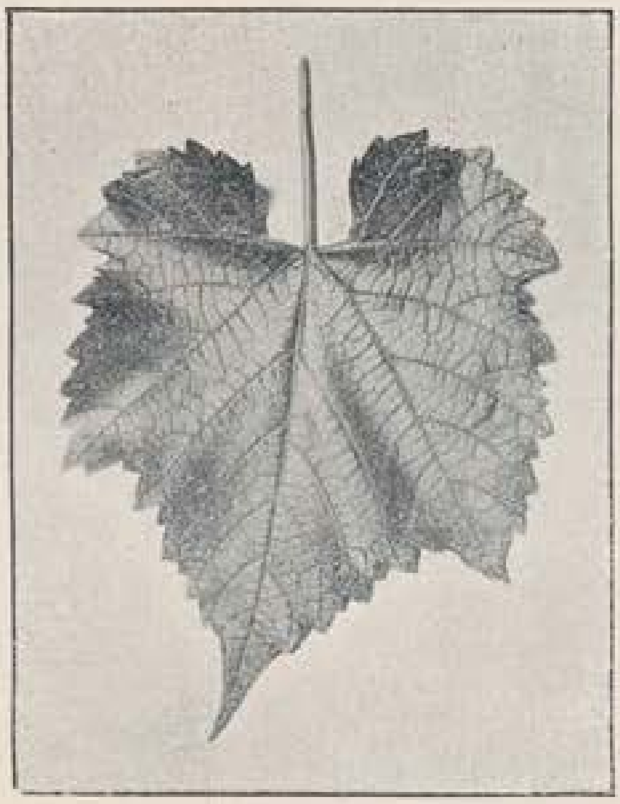
et elles nourrissent bien les greffons. 107^{11} paraît être, pour le moment, le plus vigoureux de ces hybrides.

Ce qui précède s'applique aussi aux hybrides de *Cordifolia et de Riparia, de V. Cinerea et de V. Rupestris* au 106^{8}, etc.

Comme on le voit, les cépages porte-greffes pour les terrains peu ou pas calcaires sont très nombreux. Et il est facile de choisir celui qui convient le mieux à un sol donné.

Il n'en a pas toujours été de même pour les terres calcaires, *groies* ou *craies*. Pendant longtemps, on n'a pu y cultiver avec succès aucune espèce

420 B.



157 11.

33 E. M.

de vigne. MM. Planchon, Millardet et Davin avaient signalé les qualités calcicoles du *V. Berlandieri*, et quand M. Viala attira à nouveau, sur cette espèce, l'attention des vignerons intéressés, on crut la question résolue. Il n'en fut rien. Le Berlandieri est certes une plante peu calcifuge, mais on ne peut la multiplier facilement par boutures.

Le *V. Monticola*, comme l'a montré le premier M. Couderc, est encore plus résistant au calcaire. On peut encore voir, je pense, dans le jardin de la Station Viticole, des greffes sur cette espèce, qui dépassent sensiblement en végétation et en verdeur les greffes voisines sur Berlandieri. Seulement le V. Monticola, comme le V. Berlandieri, ne reprend pas de bouture.

Il a fallu tourner la difficulté en créant de nouvelles variétés par l'hybridation.

Les hybrides qui permettent de reconstituer facilement les sols crayeux sont les *Berlandieri-Riparia* et les *Berlandieri-Rupestris* énumérés plus haut ; les uns et les autres ont été obtenus par hybridation artificielle.

Je crois avoir mis le premier en lumière les qualités de ces hybrides. Ils ont tous une résistance phylloxérique élevée et suffisante; ils

Vignoble et château des Forgettes, arrondissement de St-Jean d'Angély (Charente-Inférieure), appartenant à M. Th. de Lâage

reprennent assez bien de bouture et bien au greffage; ils portent des greffes vigoureuses et très fertiles, et ils possèdent une résistance à la chlorose qui égale en pratique celle du V. Berlandieri. C'est que, en raison même de leur enracinement facile, ils poussent mieux que cette espèce de vigne; ils sont plus vigoureux et se défendent mieux contre les diverses influences qui peuvent nuire à la plante. Comme je l'ai montré aussi, ils sont plus résistants à la chlorose que les meilleurs hybrides du *V. Vinifera* avec le *V. Rupestris*.

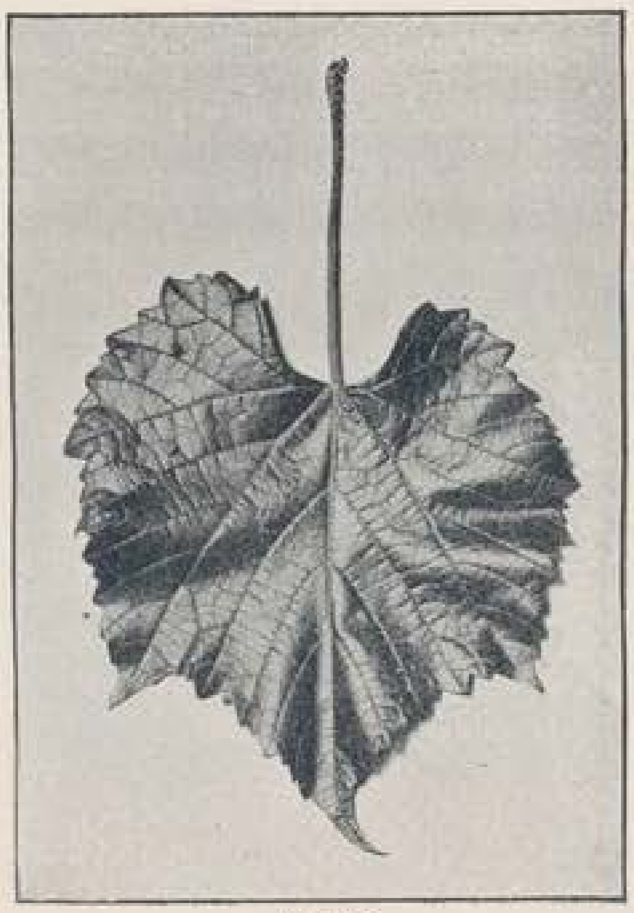
Ils sont même supérieurs au 1202, et pourtant le *V. Vinifera* est moins sensible à la chlorose que le *V. Berlandieri*. Cela tient à ce que les *Vinifera-Rupestris* ont été préalablement sélectionnés au point de vue de la résistance phylloxérique, et que ceux qui ont été conservés, sont au moins, sinon plus, Rupestris que Vinifera ; tandis que les Berlandieri-Riparia et les plus Berlandieri-Rupestris peuvent être plus Berlandieri que Riparia ou Rupestris.

On peut donc dans les sols les plus crayeux procéder à la

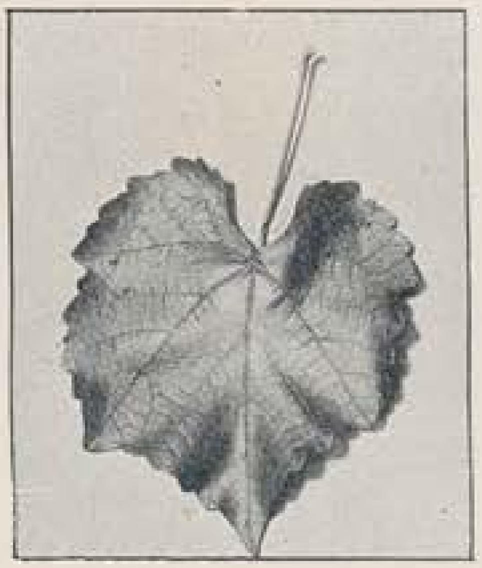
reconstitution du vignoble comme dans toutes les terres, et exclusivement avec ces Riparia-Berlandieri ou Rupestris-Berlandieri.

Tous les hybrides énumérés plus haut ont sensiblement la même valeur. 157^{II} est vigoureux comme une bonne variété de Riparia; il reprend très bien à la greffe et de bouture; il porte des greffes très fertiles; il me parait plus atteint par le phylloxera que 420^{B} notamment.

420^{A} est au moins aussi vigoureux. Il a lui aussi une haute résistance à la chlorose. Dans un champ d'essai que j'ai établi à Angeac



34 E-M.



301-4

301-43

(Grande Champagne) il a été une des rares variétés qui aient résisté à la chlorose compliquée de grêle. Il a une très bonne résistance au phylloxera.

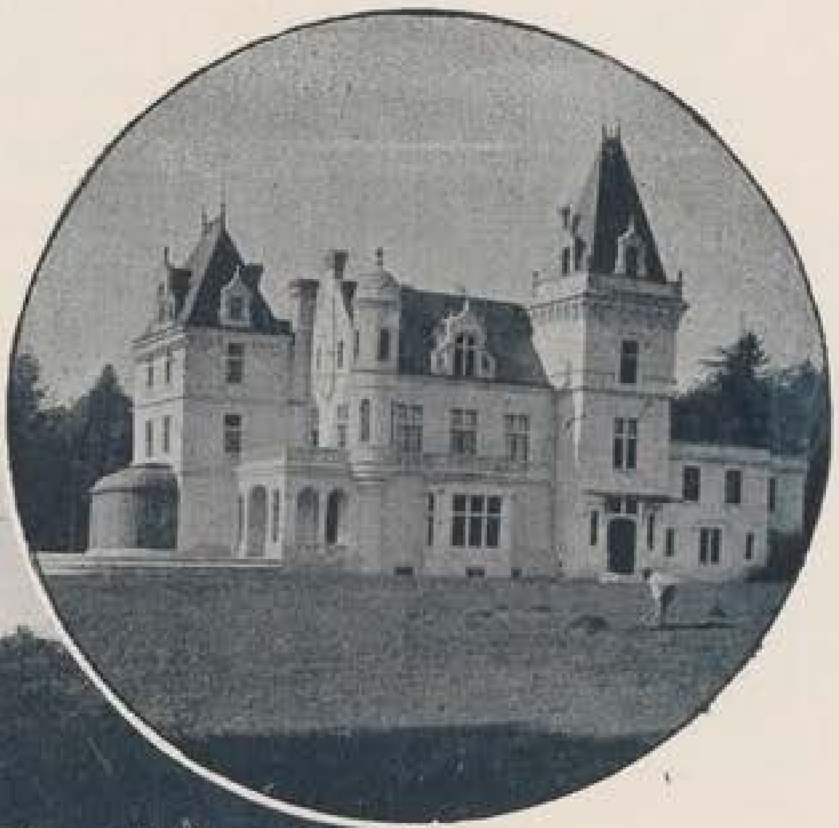
420^{B} est un peu moins vigoureux surtout les premières années; par la suite il est tout aussi beau que les précédents. Il a en outre une très haute résistance au phylloxera.

34^{EM} est un hybride de l'Ecole de Montpellier. Je l'ai expérimenté avec beaucoup d'autres à Marsville. Il est aussi beau que 157^{II} et de même résistance phylloxérique; il porte lui aussi des tubérosités sur les racines, mais qui ont peu de gravité.

Les *Rupestris-Berlandieri* ont sensiblement les mêmes aptitudes que les Riparia-Berlandieri. S'ils sont plus sensibles à la chlorose, ils sont aussi plus vigoureux; ils conviennent particulièrement aux terres de groie fendillées et très calcaires.

Pour conseiller l'utilisation de ces vignes pour les plantations en sols très calcaires, je m'appuie sur de nombreux faits que j'ai pu observer un peu partout. Mais je m'appuie surtout sur mes essais de Marsville. Ces essais

ont été faits dans un sol profond de 15 à 18 centimètres contenant 57 % de carbonate de chaux superposé à un sous-sol de craie pure. Il n'y a nulle part en Charente de terre à la fois plus calcaire et plus maigre, en outre ni la culture



Vignoble de M. Rémy Martin, à Lignières, près Rouillac (Charente)

ni les fumures n'ont été données en excès. Le sol n'a été préalablement ameubli que par un simple labour; si bien que les vignes qui prospèrent dans ces conditions doivent prospérer partout.

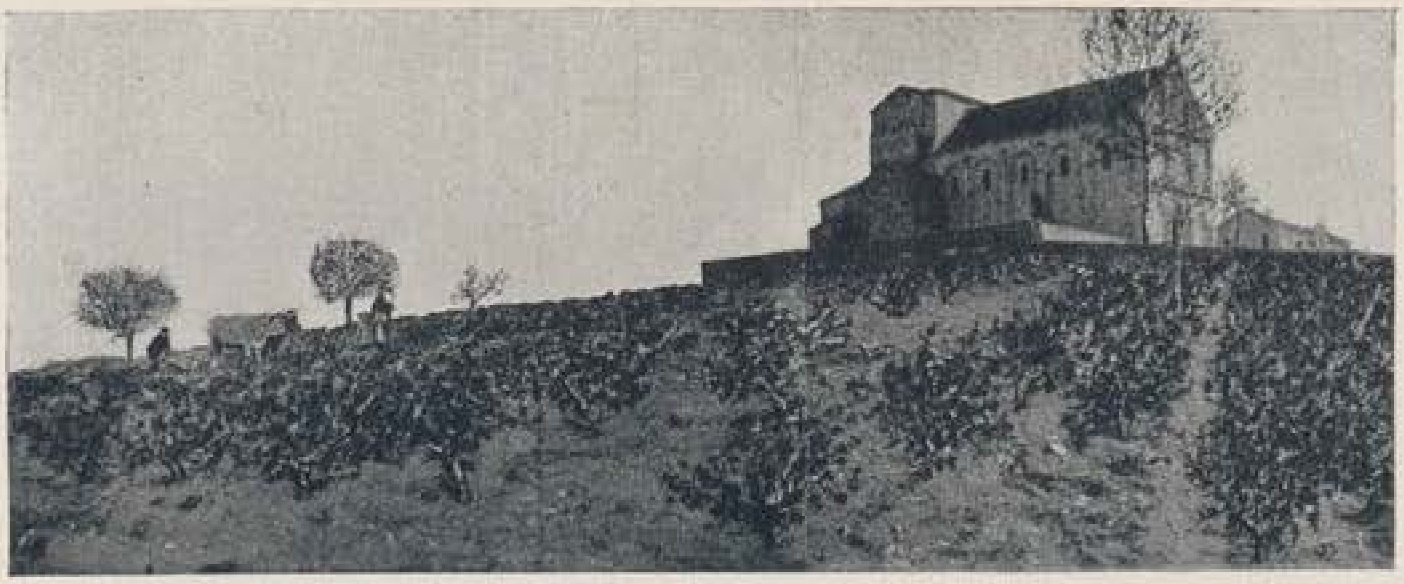
Sans donc avoir recours au V. Berlandieri qui est pratiquement inutilisable, on peut reconstituer actuellement toutes les terres de *champagne ou de groie*.

Les essais sur l'adaptation doivent toujours être faits dans des conditions défavorables au développement de la vigne. Les résultats sont plus

immédiats et beaucoup plus nets. Il n'est pas difficile en effet de faire prospérer n'importe quels cépages dans les sols les plus arides; c'est une simple question de soins, de culture et de fumure; et les résultats des essais faits dans ces conditions n'ont évidemment aucune signification.

C'est pour ces raisons que j'ai toujours expérimenté les nouveaux cépages (variétés ou hybrides) dans des conditions de sol et de culture plutôt mauvaises. Le triage se fait ainsi plus sûrement et plus vite; et grâce à des termes de comparaison bien choisis, plantés en même temps, on peut toujours déterminer exactement la valeur de chaque variété mise en expérience.

Les variétés qui ont paru intéressantes et qui ont été retenues sont ensuite l'objet de nouveaux essais, mais établis dans des conditions normales.



Vignoble de M. Angel Verdeau, à Puypéroux, près Barbezieux (Charente)

Hybrides Franco-Américains. — Les hybrides de *V. Vinifera* et de *V. Rupestris* ont une grande vigueur et une haute résistance au calcaire, ils ont donc une aire d'adaptation très étendue. Ils viennent dans tous les sols, sauf les plus crayeux. Ces qualités pouvaient d'ailleurs être prévues.

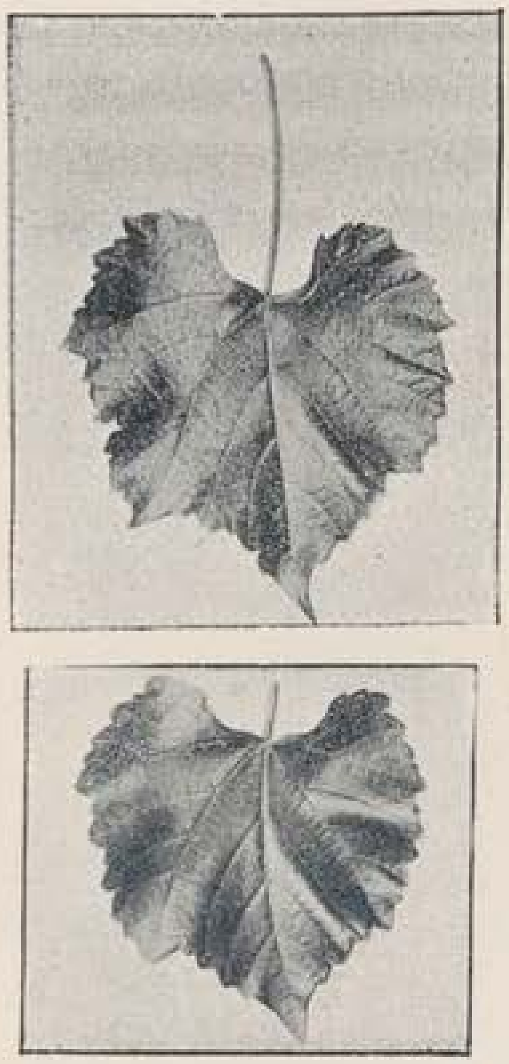
Il est certain que ces vignes seraient les meilleurs cépages porte-greffes si leur résistance phylloxérique était bien certaine. Malheureusement elles sont toutes attaquées par le phylloxera, et leurs racines se couvrent de tubérosités. Il y a donc lieu de craindre que leur durée, malgré leur grande vigueur, ne soit pas toujours suffisante, surtout dans les sols secs et superficiels. Dans les sols frais, humides, profonds ou sablonneux, ils peuvent être utilisés comme porte-greffes.

L'Aramon Rupestris Ganzin n° 1 est une plante vigoureuse à puissant système radiculaire, craignant peu la sécheresse, résistant en

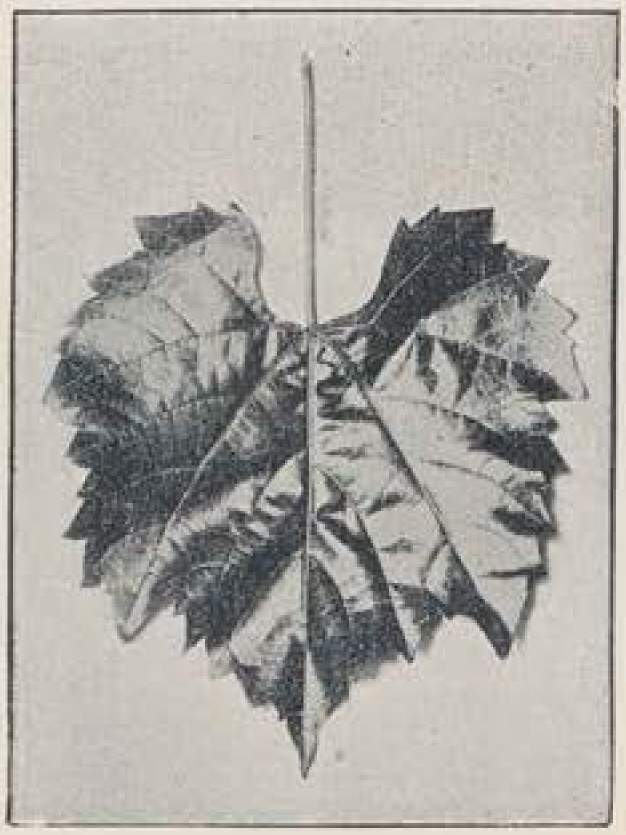
moyenne à 25 °/₀ de calcaire crayeux. Elle reprend très bien de bouture, mal au greffage et porte des greffes assez fertiles.

Le n° 2 est encore plus vigoureux, mais moins résistant au calcaire.

Le *Mourvèdre-Rupestris* 1202 est le plus vigoureux de tous les Venifera-Rupestris. C'est aussi celui qui résiste le plus à la chlorose.



204-37



1 R.

Reprend très bien à la greffe. Très bon porte-greffe pour les terrains calcaires et frais. Ex. : *Pays Bas*.

Le *Gamay Couderc* 3103 est inférieur au précédent; il a sensiblement la valeur de l'Aramon Rupestris Ganzin n° 1.

Le 41^{B} est un hybride de chasselas et de Berlandieri. Il est remarquable par une très haute résistance au calcaire. Il vient dans la craie aussi bien que la vigne de pays franche de pied. Ce serait donc un porte-greffe de premier ordre si sa résistance phylloxérique était certaine.

Le 333 de M. Foex est encore plus vigoureux. Mais ici encore la résistance phylloxérique est incertaine. On ne peut donc en faire usage en toute sécurité que dans les terres humides et très fraîches.

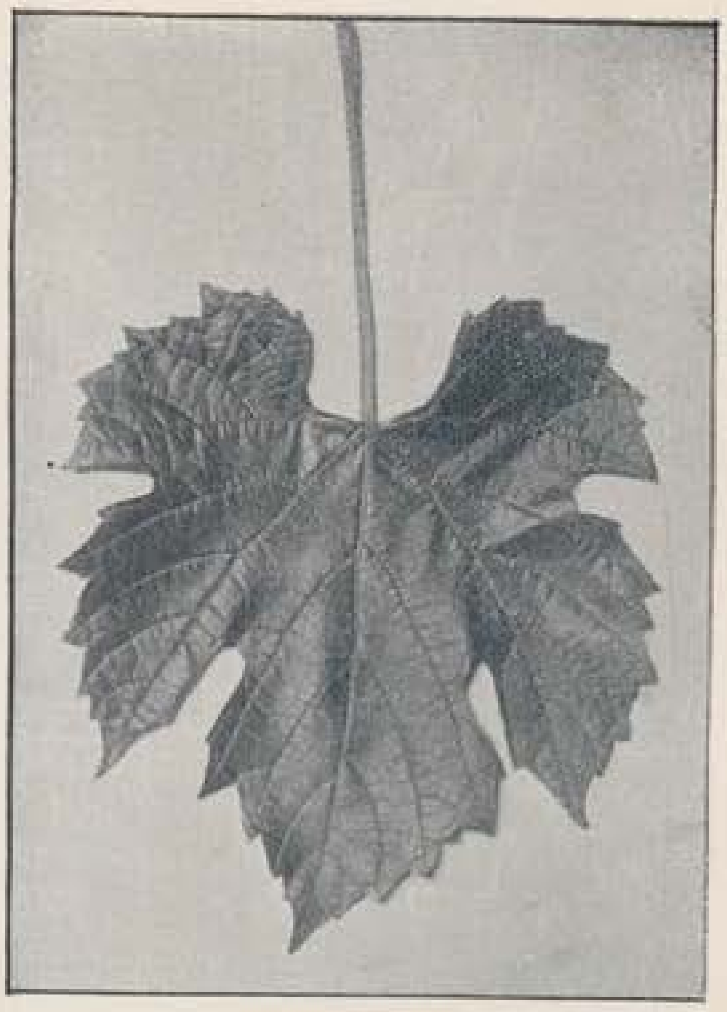
Ainsi les nouvelles plantations peuvent être faites avec succès dans les terrains :

1° *Silico-argileux* (varennes) durcissant après les pluies, avec

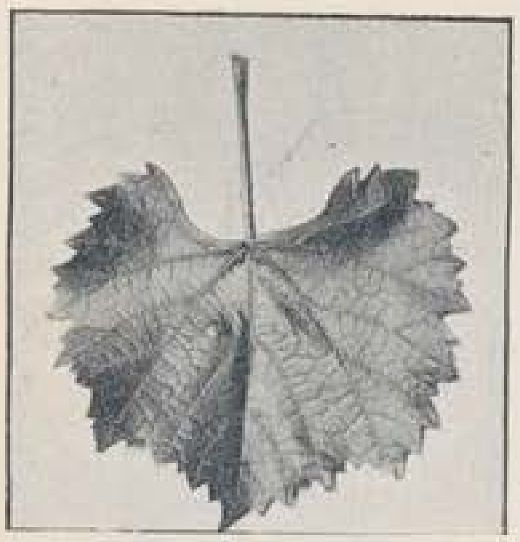
Cordifolia-Riparia, Cordifolia-Rupestris, Rupestris-Cinerea; à défaut des précédents avec *Riparia gloire* ou *Rupestris du Lot.*

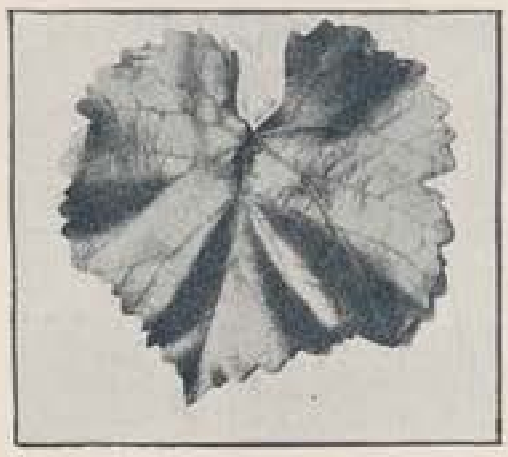
2° *Argileux* : *Riparia gloire* ou *R. grand glabre.*

3° *Argilo-siliceux*: *Riparia gloire* ou *R. grand glabre* ; *Rupestris Martin*; *Rupestris du Lot*; *Riparia-Rupestris.*



Taylor Narbonne





Aramon Ganzin n° 1
— — n° 2

4° *Calcaires* contenant moins de 15 % de carbonate de chaux : *Riparia gloire, Riparia-Rupestris, Rupestris du Lot.*

5° *Calcaires* contenant de 15 à 20 % de carbonate de chaux : *Riparia-Rupestris*, n° 3309, *Rupestris du Lot.*

6° Calcaires contenant de 20 à 25 % de carbonate de chaux : *Rupestris du Lot, Riparia-Berlandieri, Rupestris-Berlandieri.*

7° Calcaires contenant plus de 25 % de carbonate de chaux: *Riparia Berlandieri*; 157-11 — 420^{A} — 420^{B} — 34^{EM} dans la *craie. Rupestris-Berlandieri* 219-7 et 301^{A} et 301-37 dans les *groies.*

8° Calcaires humides ou très frais : les cépages précédents plus jusqu'à 30 % de carbonate de chaux : Aramon Ganzin n° 1 ; jusqu'à 40 % de carbonate de chaux : 1202 au-delà 41^{B} ; 333^{EM}.

LA CULTURE

Préparation du sol. — Le terrain destiné à porter des vignes greffées doit être défoncé aussi profondément que possible. Dans les terres à sous-sol crayeux ou très calcaire, le défoncement sera limité à la terre végétale, sans quoi le mélange du sous-sol et du sol ne pourrait que rendre plus mauvais ce dernier. Le défoncement peut être exécuté à la main ou avec des charrues mues par des animaux, des treuils ou des machines à vapeur. Le défoncement à la main est le meilleur de tous; mais sa supériorité ne suffit pas à en compenser, d'ordinaire, le haut prix de revient. Au reste, la méthode utilisée pour protéger le défoncement importe peu : il suffit qu'il soit fait

Vignoble de M. Chemineaud, à Lartige, près Jarnac (Charente)
(La taille en Mars)

profondément, régulièrement, c'est-à-dire avec soin; autant que possible il doit être exécuté avant l'hiver : on en sait les raisons.

Le sol est ensuite nivelé, *ameubli* superficiellement par des labours et des hersages; *amendé* s'il y a lieu, *fumé*, *tracé*, *piqueté*, *creusé* de trous ou de *fossés* et *planté*.

On plante soit des *boutures*, soit des *racinés*, soit des *greffés-soudés*. Les boutures et les racinés doivent être greffées après la plantation, c'est-à-dire « *en place* ». Mais le greffage en place ne peut pas être conseillé

pour les Charentes. La greffe en plein air ne réussit régulièrement que dans les pays chauds. Là, les circonstances climatériques sont d'ordinaire si favorables à la formation du tissu de soudure qu'elles annihilent entièrement les effets des *pleurs*, c'est-à-dire de la sève du sujet.

Ici, au contraire, le printemps est pluvieux et froid; les pluies entretiennent une humidité exagérée autour de la ligne de soudure, et la reprise est presque toujours mauvaise, excepté dans les années sèches.

On peut cependant pratiquer la greffe sur place et réussir constamment; mais alors on doit planter, en décembre, en janvier au plus

Greffage « en place » en Charente

tard, des racinés qui seront greffés deux ou trois mois plus tard. Dans ce cas, les *pleurs* n'existent pas, et la réussite du greffage est très bonne, si l'on prend les précautions nécessaires.

Mais il est encore préférable de faire usage de plants greffés-soudés obtenus en pépinière. On sait comment ces plants sont préparés : les sarments-sujets américains sont coupés en fragments de $0^{m}28$ de longueur; greffés ensuite en fente pleine, à onglet ou à épaulement, ou encore en fente anglaise; le greffon ne doit avoir qu'un œil; une fois assemblés et ajustés, sujets et greffons sont maintenus réunis par un lien de raphia ordinaire. Ces greffes-boutures peuvent être mises en pépinière aussitôt faites; il est préférable de ne les mettre en terre qu'en avril ou mai en les conservant

jusque là dans du sable ou dans de la mousse, où la soudure peut s'effectuer si l'on y tient. Les pépinières sont établies dans un bon terrain, bien ameubli, bien fumé, aussi frais que possible, etc..., afin que les jeunes plants puissent se développer très vigoureusement. A l'automne suivant, ces plants sont arrachés : on utilise seulement ceux qui sont bien développés, bien soudés et bien racinés.

Plus ces plants sont beaux, mieux cela vaut; et les plants greffés de deux ans sont préférables à ceux d'un an, non pas au point de vue de l'avenir de la plantation, mais de la rapidité de sa mise à fruits.

La mise à demeure des vignes greffées et soudées a lieu à l'époque habituelle. Leur emploi supprime tout *aléa* dans l'avenir de la

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

Greffage sur table en Charente

plantation, pourvu qu'on prenne la précaution de butter fortement la greffe au moment où le plant est mis en place.

C'est que le buttage a pour effet d'empêcher la dessication de la plante. Il est, comme on l'a vu, très utile pour les bouturés, il l'est moins pour les racinés; il est indispensable pour les greffés-soudés. Ces jeunes plants présentent, en effet, au point de soudure, une solution de continuité qui s'oppose au passage de l'eau du sujet dans le greffon. Si le temps est

chaud et sec, un greffon perd, par évaporation, plus d'eau qu'il ne peut en emprunter à son sujet et il se dessèche ; on empêche toute dessication en les recouvrant de terre ferme.

La pousse du greffon est taillée à deux ou trois yeux. Si la butte est trop forte, ses bourgeons sortent difficilement de terre, et la réussite est

Greffage sur la table en Charente

mauvaise ; il se dessèche s'il n'est pas assez couvert. Et comme on ne connaît qu'après coup la valeur du tassement, on ne sait jamais si le greffon sera trop ou insuffisamment butté. On fait disparaître cette incertitude par la disposition suivante : Le plant greffé n'est pas taillé avant la plantation ; on le butte jusqu'au sixième ou septième œil inférieur de la pousse principale ; quel que soit le tassement, il y aura toujours deux ou trois bourgeons qui seront recouverts de terre. On taille ensuite au printemps au niveau de la butte, on est ainsi certain que parmi les deux ou trois bourgeons restant, l'un d'eux sera placé dans les meilleures conditions pour se développer.

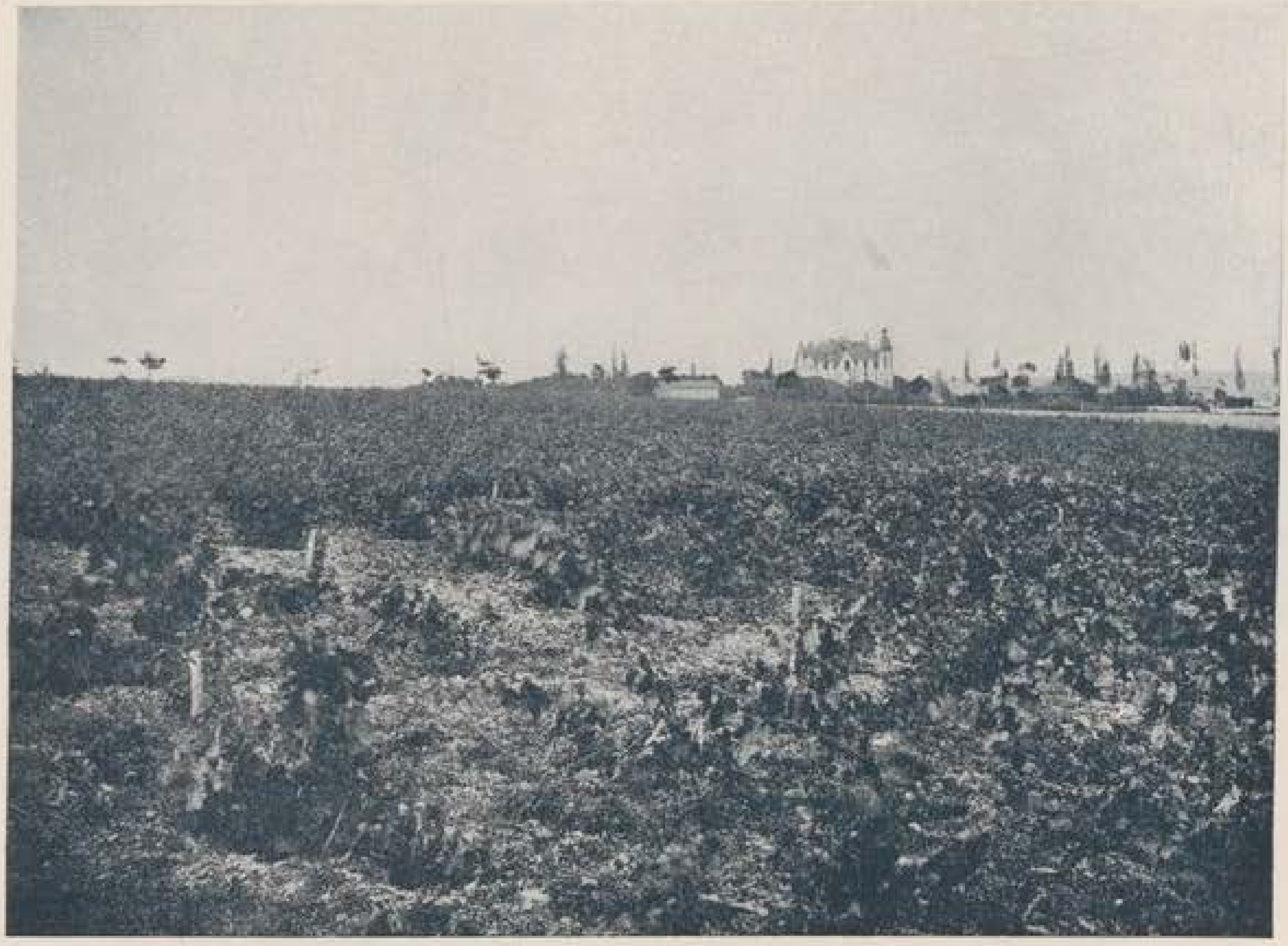
La soudure doit être placée à deux ou trois centimètres au dessus du niveau du sol. Les racines du sujet sont réduites à cinq ou six centimètres, et non pas supprimées entièrement.

Dans la suite, les cultures et les fumures sont celles qui conviennent à toutes les vignes. Mais comme la greffe amène d'ordinaire un affaiblissement de la plante, elles seront plus nombreuses ou données avec plus de soin que par le passé. Sept, huit labours ne sont pas de trop pour maintenir en bon état un vignoble ; et plus les fumures sont copieuses, plus les récoltes sont abondantes.

On doit aussi éviter l'affranchissement du greffon, et, par suite, supprimer toutes les racines qui pourraient naître au dessus du sujet.

Taille. — Les vignes greffées sont soumises aux mêmes systèmes de taille que les vignes franches de pied. On peut donc continuer à les tailler court à deux yeux comme jadis, et les conduire soit en gobelet, soit en éventail. Rien ne justifie l'adoption d'aucun autre système de taille.

Cependant, on tend de plus en plus à conduire la vigne sur fil de fer, et à la tailler d'après le système de Royat ou de Guyot double; et ceci 1° parce qu'on pense obtenir une récolte plus abondante, et 2° parce que les



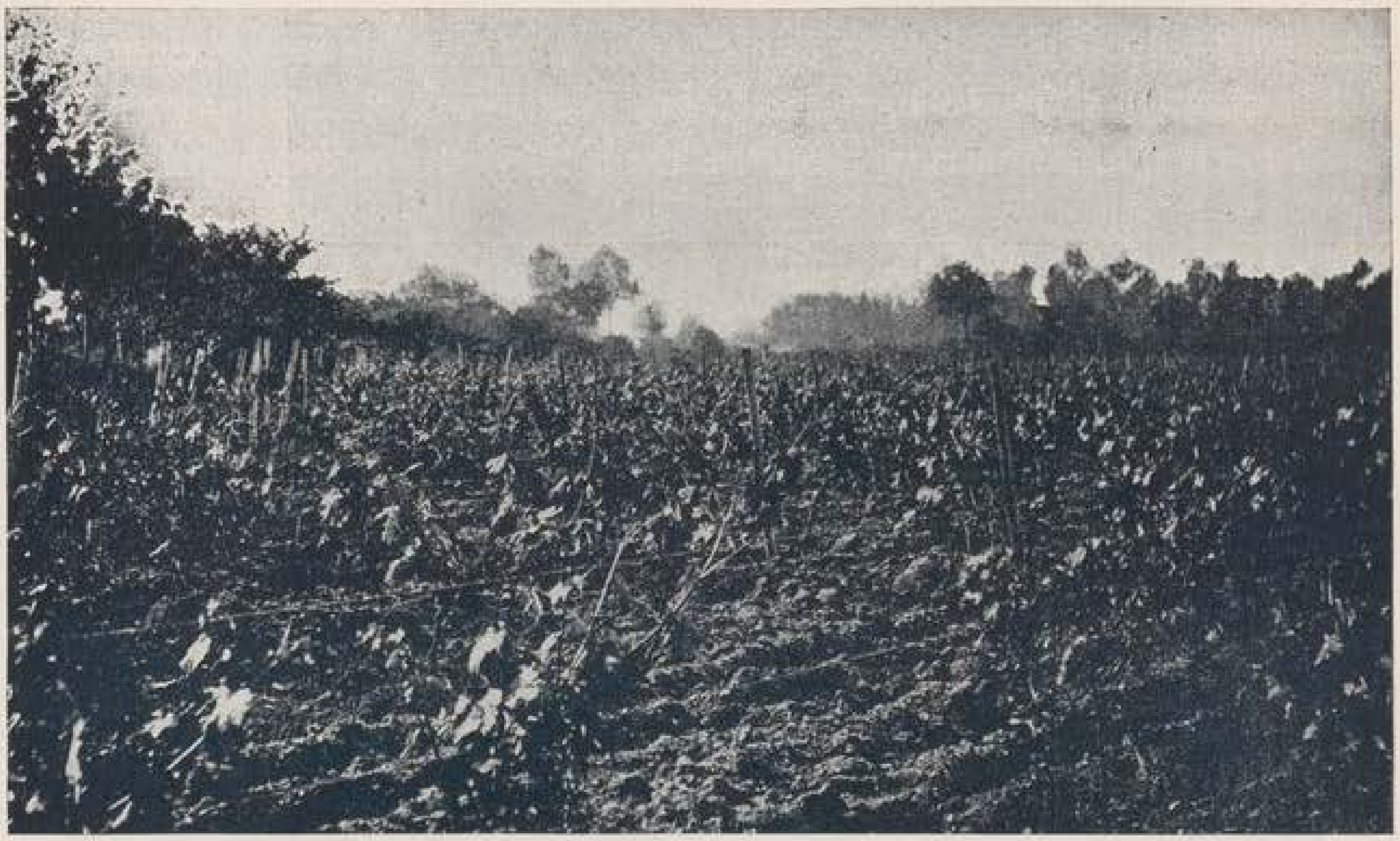
Vignoble du « château de Germeville », canton d'Aigre (Charente), à M. Lucien Gautier

travaux, labours, charrois et traitements divers, sont plus faciles dans des vignes palissées en treillage que dans des vignes qui s'étalent sur le sol. J'ai déjà dit que la production était subordonnée surtout au nombre de bourgeons à fruits ou de grappes réservés à la taille. Ce nombre peut évidemment être le même avec la taille courte qu'avec la taille longue, et les fortes productions peuvent être obtenues des deux façons.

Quant aux labours, rien de plus facile que de les exécuter pendant toute la durée de la végétation dans les vignes soumises à la taille courte, et non soutenues par un support : il suffit de pincer les rameaux

plusieurs reprises, surtout au moment de la floraison. Les rameaux restent dressés, la souche fait le « chou » et l'on peut circuler en tout temps autour d'elle.

J'insiste sur cette méthode de culture qui, à mon sens, rendra les plus grands services aux vignerons des Charentes.



Vignoble de M. Fabien Benoit, à St-Jean-d'Angély (Charente-Inférieure)

A l'automne, il est bon de butter fortement les souches greffées, pour éviter les dégâts possibles des froids de l'hiver.

Qualité des produits des vignes greffées. — Tous ceux qui cultivent des vignes américaines greffées ont pu se convaincre que leur vin ne laisse rien à désirer. A égalité d'âge et de production elles donnent de meilleurs produits que les vignes françaises franches de pied. C'est un fait de notoriété courante. Il nous était encore confirmé récemment pour les vins du Beaujolais, qui jouissent d'une assez grande réputation, pour les vins de l'Yonne, pour les grands vins du Saumurois. On pourrait déjà sans doute trouver quelques documents de même ordre en Champagne. En Côte-d'Or, ce sont les vins de vignes greffées qui se vendent le plus cher ou qui, dans les concours, ont les premières récompenses. Et jusqu'à présent, dans les Charentes, les vignes reconstituées sur racines américaines donnent partout d'aussi bonnes eaux-de-vie que les vignes franches de pied.

Pourquoi en est-il ainsi? C'est qu'une vigne franche de pied

n'est pas identique à une vigne greffée de même âge. Elle ne se comporte pas du tout de la même façon. Indépendamment des particularités de son système radiculaire, elle a une tige qui ne présente rien d'anormal; l'eau du sol va des racines dans la partie aérienne sans rencontrer aucun obstacle sur son passage. Il en résulte une végétation plus grande, plus tardive, une fructification moins bonne et la qualité médiocre du vin que l'on sait. Ce n'est que lorsque ce jeune plant a allongé sa tige, par suite de la taille, et qu'il s'est couvert de plaies par la suppression des sarments, qu'il reçoit moins d'eau et qu'il donne des produits de meilleure qualité. Mais il faut du temps pour

Vignoble du « Château de Crèvecœur », à M. Georges Gautier, canton d'Aigre (Charente)

obtenir ces résultats; et on conçoit que les très vieilles vignes soient les seules qui donnent de bon vin.

Tout autre est le plant greffé. Quel que soit le sujet, la tige présente toujours une solution partielle de continuité. La soudure a une structure telle qu'elle constitue un obstacle considérable à la circulation de l'eau non seulement dans les jeunes plants mais aussi dans les plus âgés. Des expériences que j'ai faites autrefois avec M. Gouirand, ont montré que la soudure diminue quelquefois de 50 % la quantité d'eau débitée par le sujet. Et ceci est un fait important. Il montre que la greffe réalise immédiatement ce que l'allongement de la tige et la taille ne donnent qu'après de nombreuses années.

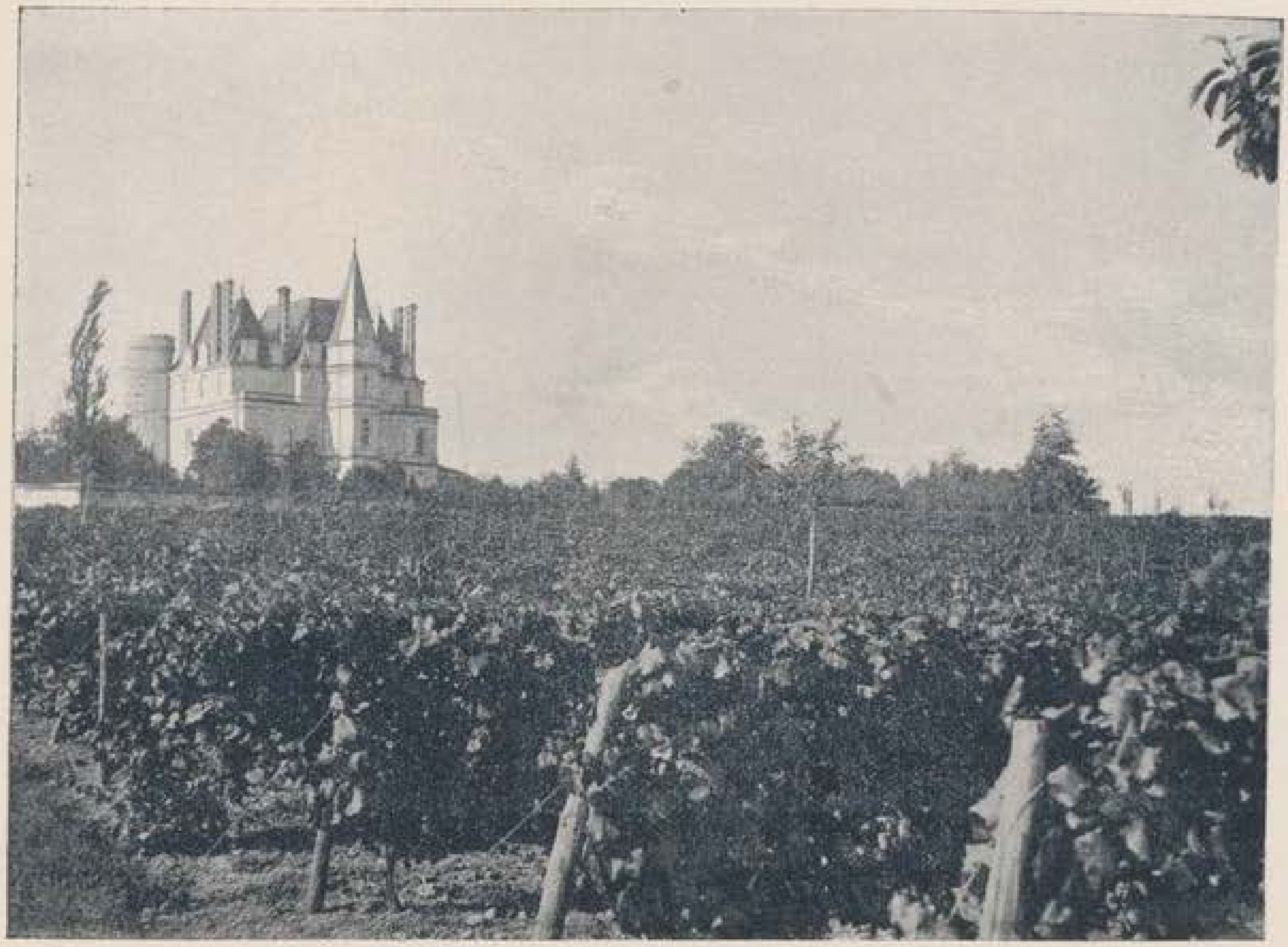
La vigne greffée est donc une vigne qui naît *vieille*. Elle ne ressemble en rien à une vigne franche de pied du même âge. Pourquoi dès lors ses produits ne seraient-ils pas différents ?

Vignoble de M. Calandre, à La Vergne, près St-Jean d'Angély (Charente-Inférieure)

En réalité les vignes greffées ne peuvent être assimilées qu'à des provins de même âge. On provigne pour donner à un vieux cep de nouvelles

Vignoble des « Tabarits » par Dampierre sur Boutonne (Charente-Inférieure) à MM. Fromy et Rogée

racines près de sa tête, au-dessus des nombreuses plaies de taille qu'il porte. Le plant ainsi rajeuni est nourri par deux sortes de racines : les primordiales et les nouvelles. Mais celles-ci disparaissent bientôt presque en totalité et le plant issu de provin vieillit vite. Chacun sait que les vignes renouvelées par provignage n'ont ni la vigueur ni la durée des vignes plantées en boutures ou enracinées. Elles donnent aussi de meilleurs produits : on en voit la raison



Vignoble et château de Souillac, près Jarnac (Charente), à MM. J. Favraud et Cie

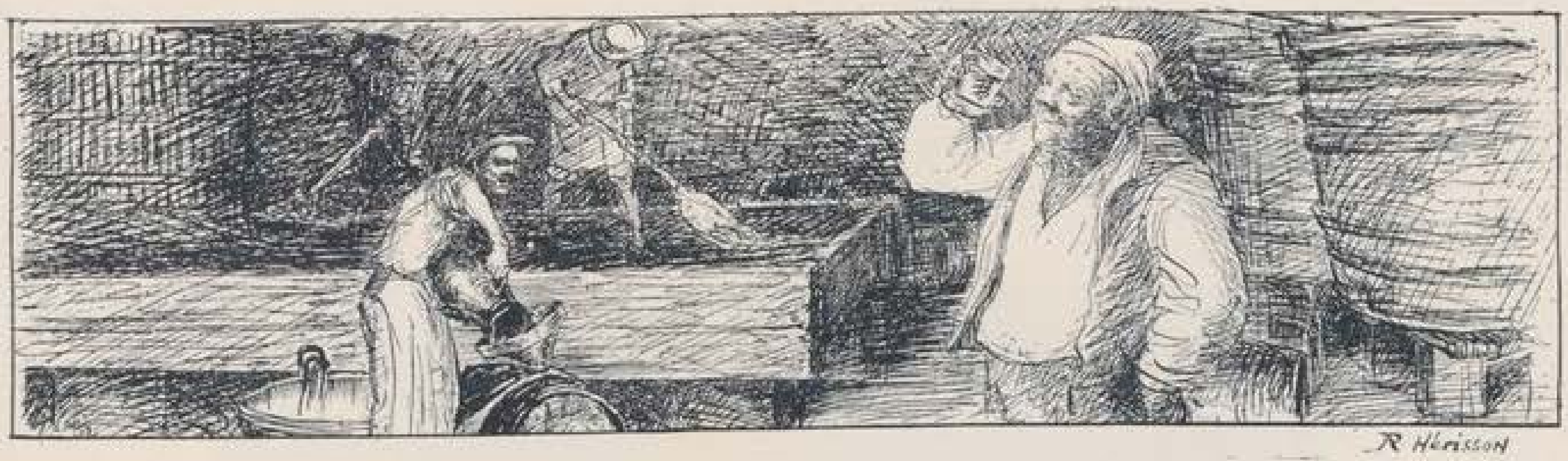
et c'est pourquoi en beaucoup d'endroits où l'on tient à la qualité, on propage la vigne par provignage plutôt que par de nouvelles plantations.

Cet allongement souterrain de la tige, tempéré par la formation de racines éphémères, constitue un obstacle à la circulation de l'eau à travers la plante, tout comme la soudure.

Il en résulte que les vignes greffées doivent donner des produits sensiblement de même qualité que les vignes issues de provin. Et il en résulte aussi que dans les vignobles reconstitués sur plant américain, le provignage est inutile pour l'obtention de bons vins: la greffe le remplace à tous les points de vue.

SIXIÈME PARTIE

LA FABRICATION DU VIN



LE VIN

Les vins rouges sont obtenus dans les Charentes comme ailleurs. La vendange, peu ou pas foulée, est transportée directement dans les cuves. Ce sont des récipients tronconiques, ouverts en haut. On « foule » une ou deux fois « aux pieds » ou avec des barres en bois. La fermentation dure de cinq à huit jours, suivant la température de l'air et du local, et, sitôt terminée, le vin est tiré dans les tonneaux.

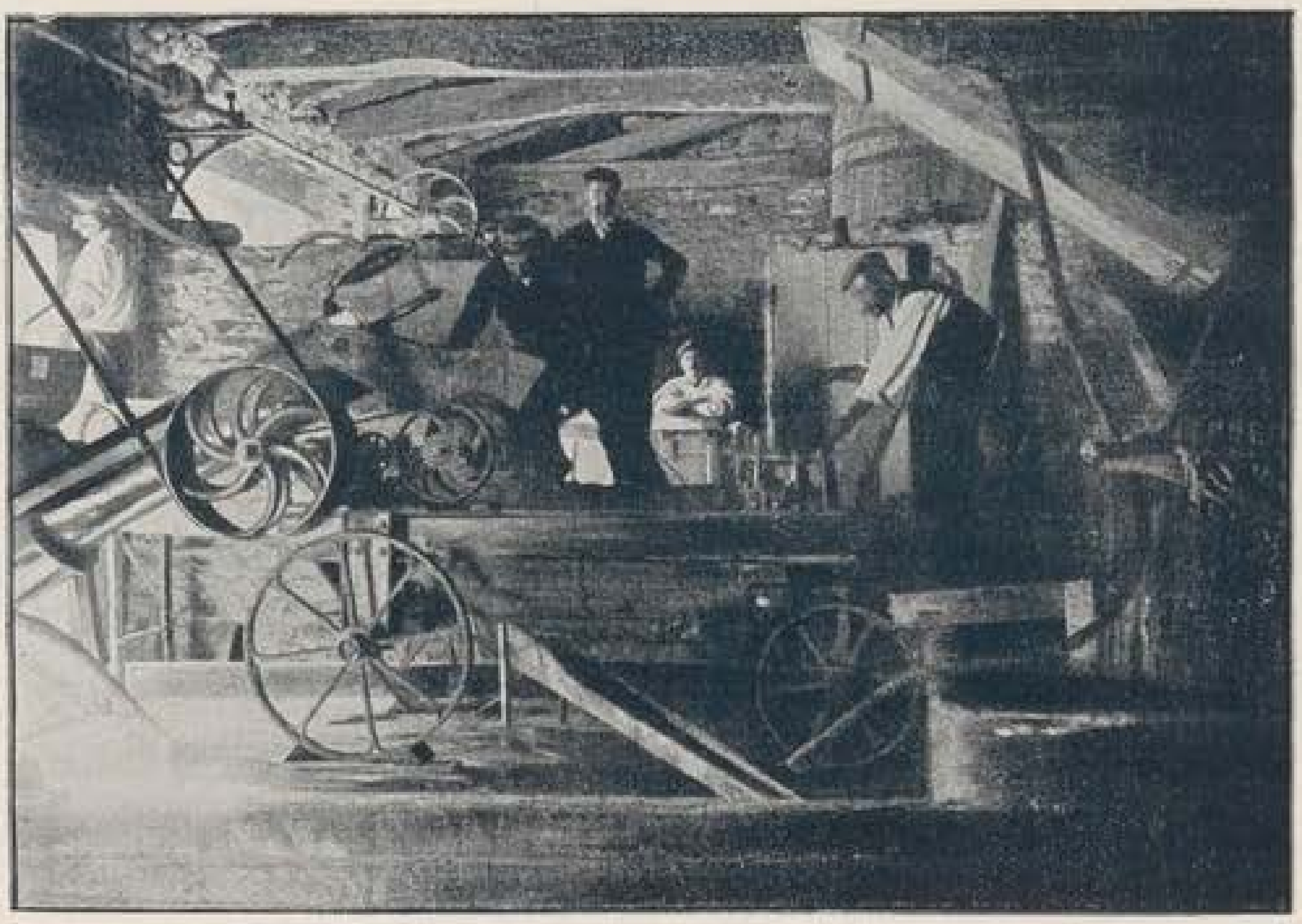
Pressurage des vendanges

Les vins sont ensuite traités comme partout, mais avec moins de soins cependant. Les treuils, les pressoirs, les cuves, les tonneaux ne sont

pas toujours très propres. L'ouillage est pratiqué en temps plus ou moins opportun, de même que les soutirages. Il s'en suit trop fréquemment que le

Pressoirs, chez M. Vivier, aux Allards (Charente)

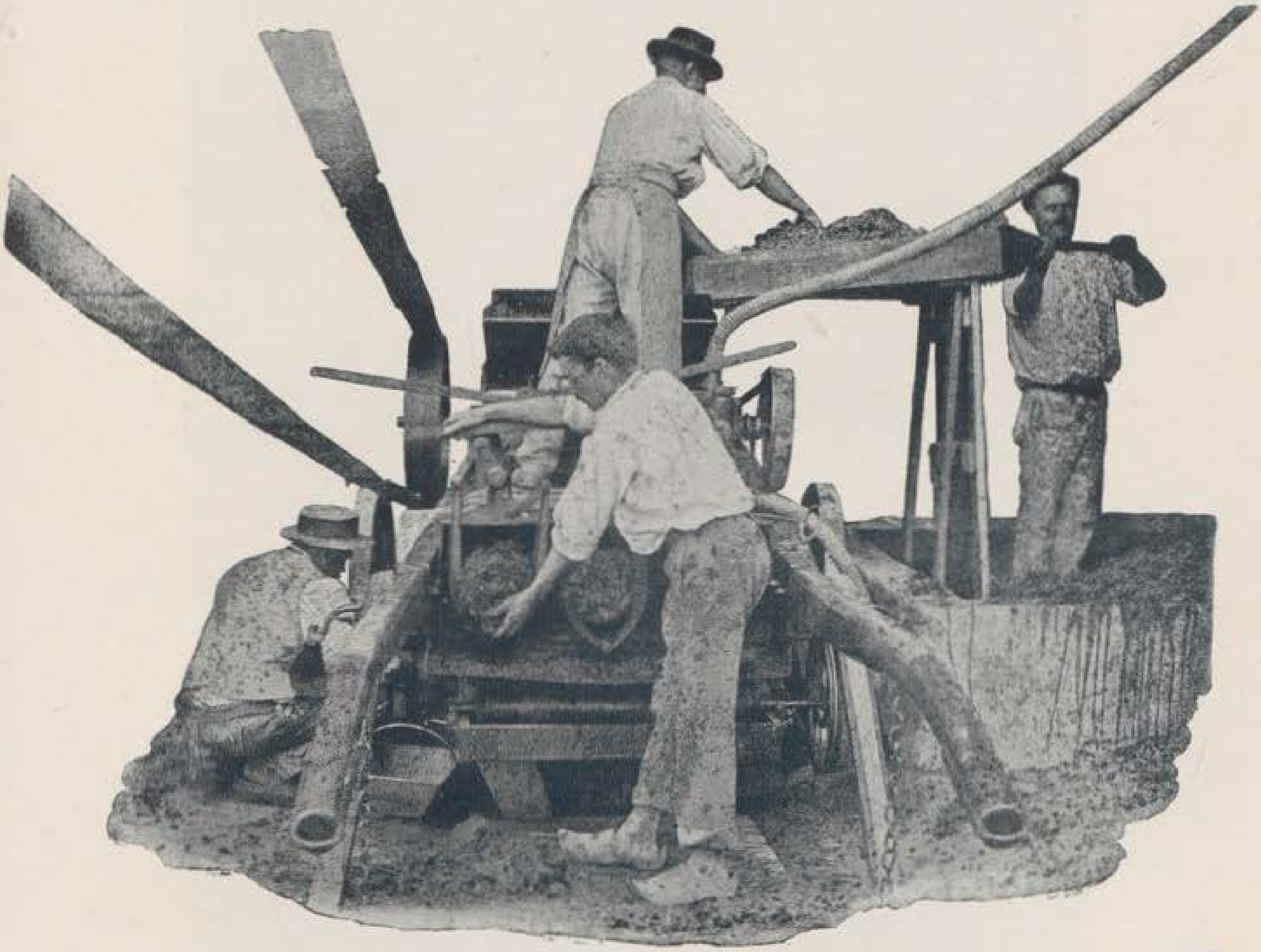
vin se conserve mal, *pique*, *tourne* ou *casse*. Il est plutôt rare de trouver ici de bonnes bouteilles, à goût franc.



Pressoir continu chez M. Godot, à la Gîte, près Cognac (Charente)

Mais jeunes encore, ces vins ne sont pas sans qualité. Ils sont corsés et riches en couleur, un peu durs il est vrai. Les meilleurs sont produits dans les communes de Chassors, Hiersac, Sainte-Radegonde. Le littoral océanien et les Iles en produisent aussi qui sont recherchés dans les régions voisines, ou au loin. Ils sont, en effet, souvent exportés par les ports de la Rochelle, de Rochefort, etc...

Les vins blancs sont obtenus encore plus simplement que les



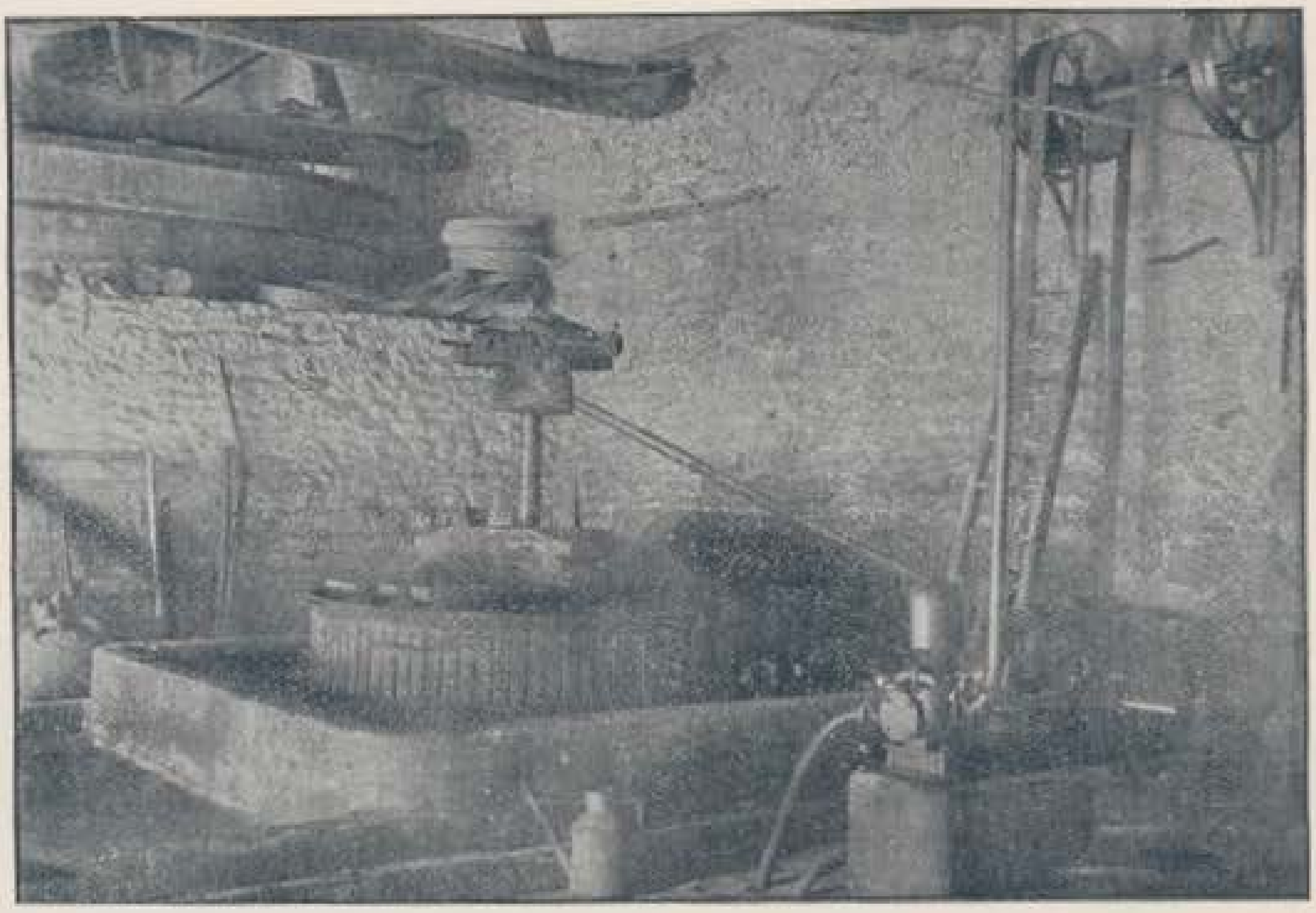
Pressoir continu moderne, chez M. Dufaure, à Vizeille, près Cozes (Charente-Inférieure)

rouges. La vendange est jetée sur une large *maie*, appelée *treuil* dans le pays. Là elle est fortement foulée aux pieds ou avec des fouloirs mécaniques. Le moût s'écoule dans des récipients placés au-dessous, d'où il est porté, ou envoyé par des pompes, dans des cuves, des *foudres* ou des *tierçons*.

La partie de la vendange qui a résisté au foulage, est jetée à la pelle sur des pressoirs à vis ordinaires.

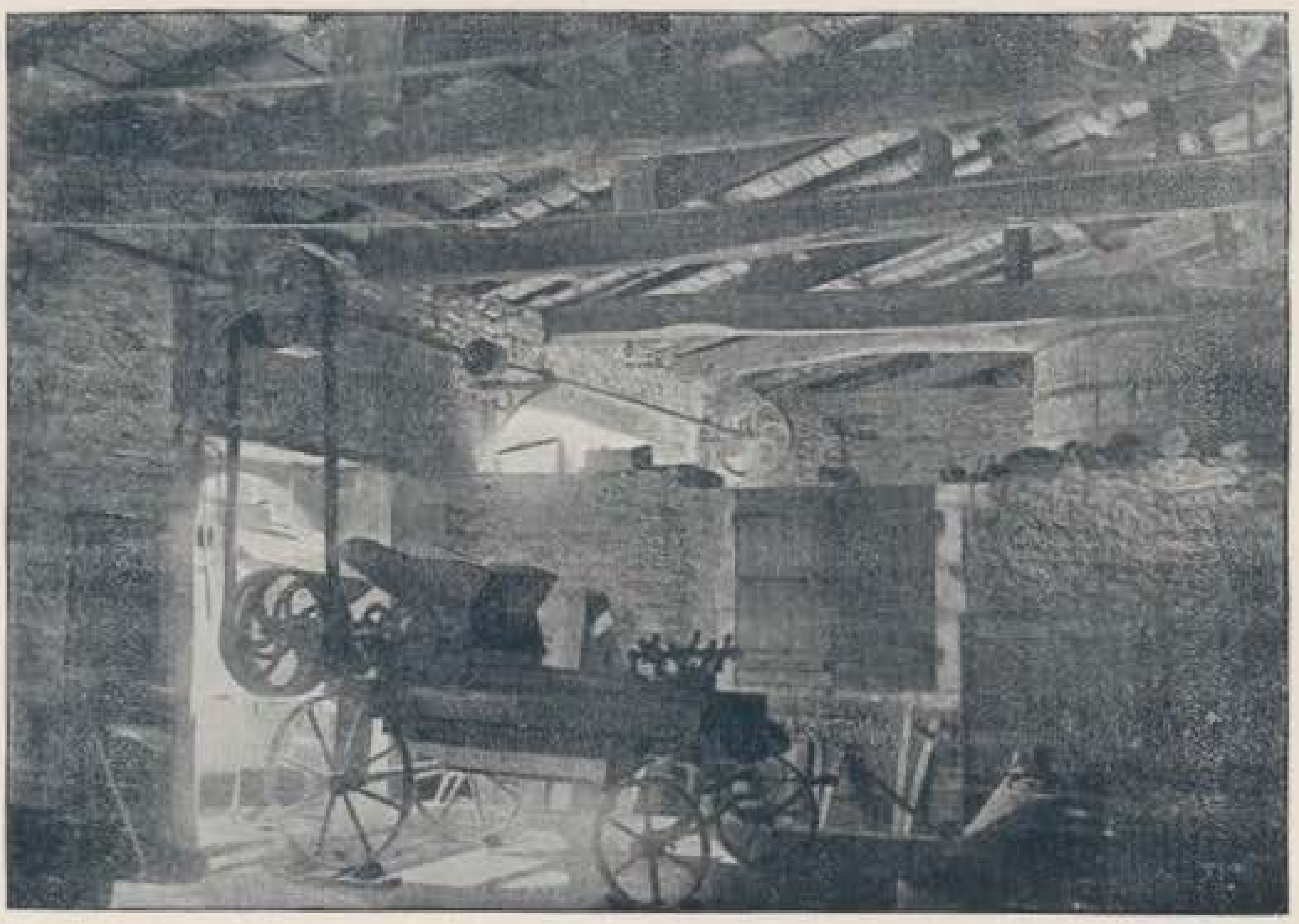
La fermentation du moût s'accomplit rapidement dans les tierçons

ou les foudres, et après cinq à huit jours, le vin est fait. Il ne reçoit aucun soin, car il est aussitôt soumis à la distillation.



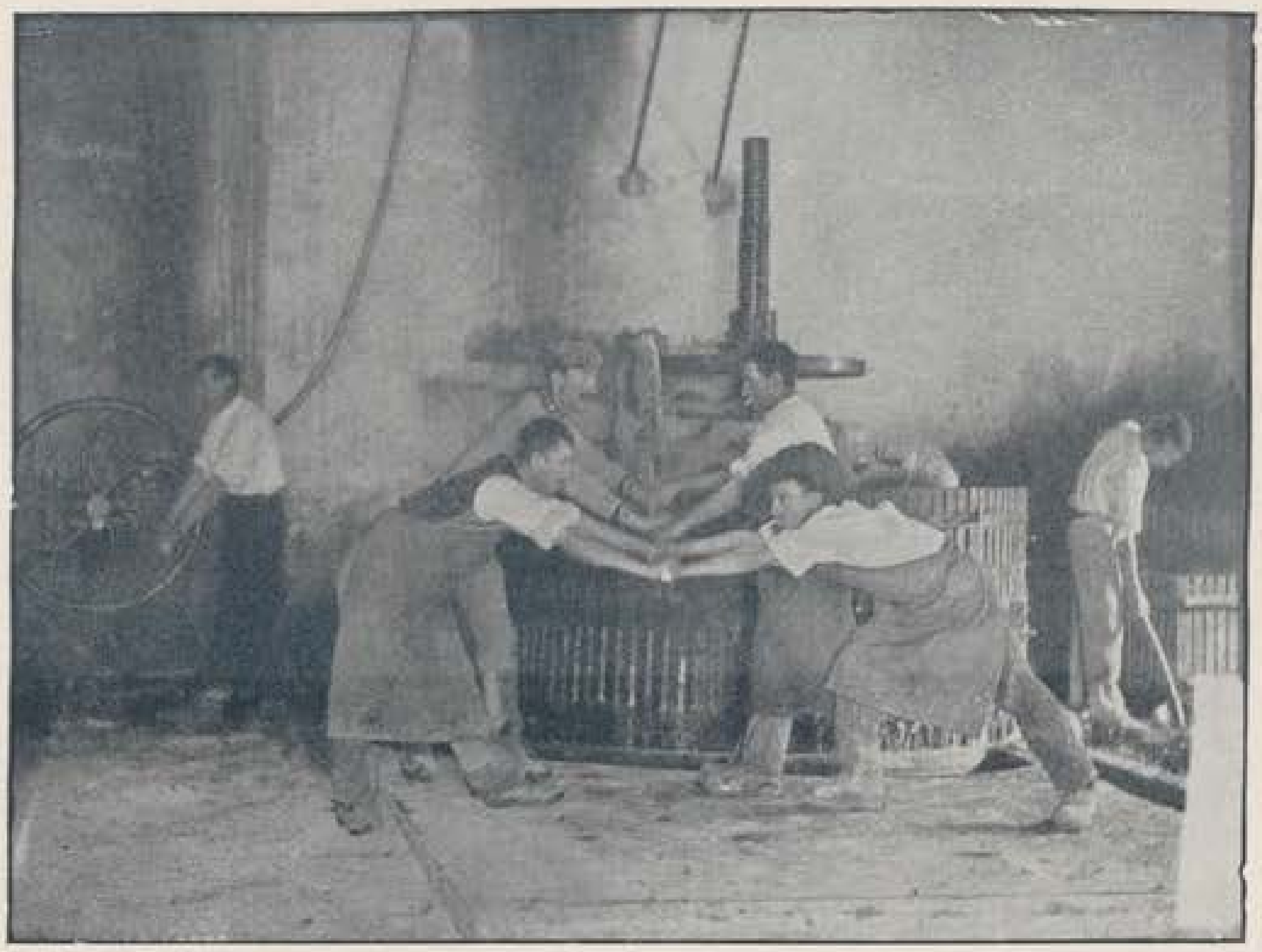
Pressoir et pompes à vin

Dans les grands domaines, où l'on doit aller très vite, ces installations sont insuffisantes. Aussi les celliers comportent-ils une machi-



Un Pressoir continu

nerie plus ou moins importante : *moteurs à vapeur* ou *à pétrole* actionnant *élévateurs*, *fouloirs*, *turbines*, *pompes* et même *pressoirs*. La disposition de ces installations varie à l'infini. Une des plus intéressantes est celle que M. le sénateur Calvet a adopté pour son domaine de Pons. Pour leur description, je renvoie le lecteur aux ouvrages spéciaux.



Pressoir mobile, chez MM. Verneuil et Castaigne, à La Coudraie (Charente)

Les figures ci-dessus donnent une idée de quelques-unes.

Si les pressoirs à vis sont les plus répandus, c'est qu'ils sont les plus anciennement connus. Depuis quelques années, on a essayé des *pressoirs continus*. Ces appareils qui « foulent » et pressurent simultanément la vendange, au sortir de la vigne ou dans la vigne même, permettent d'exécuter très vite les travaux de vinification; ils simplifient aussi le travail. Ils enlèvent tout le moût et même *trop* de moût. C'est pour le propriétaire un avantage plutôt qu'un inconvénient. Seulement, ils augmentent aussi de beaucoup la quantité de lie; et si la lie donne de la qualité aux eaux-de-vie, il ne faut pas toutefois qu'elle soit en excès. Alors, en effet, elle rend la distillation difficile; elle fait « rimer » les chaudières, et les eaux-de-vie à goût de « rimé » sont si défectueuses qu'il est impossible de les utiliser par la suite.

Aussi, ces pressoirs qui rendraient de grands services aux

propriétaires ne se répandent-ils pas dans notre région. Il y aura sans doute un moyen de leur enlever ce défaut, mais il n'est pas encore trouvé.

La presque totalité des vins blancs est soumise à la distillation ; une petite partie seulement est livrée à la consommation locale. Ils ne sont nulle part l'objet d'un commerce quelconque avec les régions avoisinantes.

Il n'en a pas toujours été ainsi. A une époque assez reculée, en tous cas antérieure au XIXe siècle, quelques vins blancs des Charentes étaient fort recherchés par les Hollandais. Les communes de Richemont, Javrezac. etc..., produisaient alors, avec le cépage *Colombard* décrit plus haut, un vin connu sous le nom de vin des *Borderies de Cognac*, de très bonne qualité. On en a exporté en Hollande jusqu'à trois mille barriques par an.

SEPTIÈME PARTIE

LA DISTILLATION

L'EAU-DE-VIE

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

LES EAUX-DE-VIE

Le climat et le terrain conviennent très bien à la production des vins de qualité. Mais le cépage le plus généralement répandu, la Folle, ne donne qu'un vin médiocre en tant que vin de consommation. Il produit beaucoup; c'est sans doute pourquoi il a été propagé plus que tous les autres, car les vignerons tiennent trop fréquemment plus à la quantité qu'à la qualité. On a donc été amené à distiller ce qui ne pouvait être vendu à la consommation directe, ou qui courait le risque de se détériorer, ou encore qui ne pouvait être logé. Car il y a eu des années où les propriétaires ne savaient que faire de leur vin; des récoltes importantes ont été abandonnées sur la souche, faute de fûts pour les loger; et souvent le *contenu* d'une barrique payait le *contenant*. Il s'est heureusement trouvé que ce cépage si « abondant » convenait très bien à la production des eaux-de-vie. La récolte réduite au 1/8 ou même au 1/10 de son volume primitif pouvait, dès lors, être facilement logée et exportée. De conservation assurée, augmentant de qualité et de valeur en prenant de l'âge, elle ne présentait plus aucun aléa pour le viticulteur.

Distillation. — Sitôt la vendange terminée, la distillation commence. Elle doit être terminée au printemps, en avril ou mai au plus tard. D'abord pour permettre les travaux de taille et de culture que nécessite l'entretien des vignobles, et aussi parce que les vins de Folle sont sujets à s'altérer à l'arrivée des chaleurs. D'ailleurs, les vins vieux, même bien conservés, ne donnent pas d'aussi bonne eau-de-vie que les vins nouveaux. Les transformations qu'ils subissent naturellement en prenant de l'âge donnent naissance à des produits de tout autre nature que ceux qui entrent dans la constitution des eaux-de-vie.

La distillation du vin est une opération très simple. Elle consiste, comme le dit fort bien M. Ordonneau, dans la séparation, sous l'action de la

chaleur, de liquides de volatilité différente. « Le vin contenant surtout de l'eau, de l'alcool et des principes aromatiques, la distillation permet d'en retirer l'alcool, soit concentré, soit plus ou moins mêlé d'eau et de principes odorants. L'alcool est plus volatil que l'eau; aussi, si on porte du vin à l'ébullition, les vapeurs sont toujours plus riches en alcool que le vin qui bout, et, dans la pratique, lorsque la moitié du vin a été évaporée, tout l'alcool a disparu et s'est volatilisé. On voit donc que, dans ce cas, si on peut condenser et recueillir les vapeurs produites, on obtient un liquide contenant tout l'alcool, sous un volume deux fois plus faible. En faisant la même opération sur le liquide condensé jusqu'au départ complet de l'alcool, on obtiendra encore cet alcool sous un volume moindre; c'est-à-dire qu'il sera plus concentré. Il est facile de comprendre qu'on peut aisément en répétant ces opérations, séparer l'alcool de l'eau jusqu'à une limite qui est variable suivant la nature de l'appareil qu'on utilise.

L'alcool bout à 78°4, à la pression de 76 centimètres de mercure, et la température d'ébullition des mélanges d'alcool et d'eau se rapproche d'autant plus de 100 degrés, qui est le point d'ébullition de l'eau, que la proportion de cette dernière est plus considérable : aussi, quand on fait bouillir un mélange d'eau et d'alcool, la température du liquide qui bout, qui est aussi celle de la vapeur qui s'en échappe, se rapproche graduellement de 100°; car l'alcool disparaît le premier, tandis que l'eau reste comme résidu.

Le tableau suivant présente les points d'ébullition pour les liquides de différentes richesses et les proportions d'alcool dans les vapeurs produites.

Proportion d'alcool dans le liquide bouillant en volume.	Température de la vapeur d'eau en ébullition	Proportion d'alcool dans la vapeur condensée en volume.
70	80	89
50	81	85
30	85	78
20	87	71
15	90	66
10	92.5	55
7	93.8	50
5	95	42
3	96.3	36
2	97.9	28
1	98.8	13

Ainsi, si on porte à l'ébullition un vin de 10 degrés d'alcool, les premières vapeurs titrant 55 °/o seront à la température de 92°5; mais comme le vin s'appauvrit graduellement en alcool, il donne des vapeurs de plus en plus pauvres; en sorte que si le vin contient 2° d'alcool, il ne fournira plus que des vapeurs à 28°.

D'après Gall, en employant l'appareil simple pour distiller un liquide vineux, on obtient tout l'alcool contenu dans le liquide en recueillant à l'éprouvette :

Pour un vin de	3°. . . .	20 parties sur 100		
—	4°. . . .	25	—	—
—	5°. . . .	29	—	—
—	6°. . . .	33	—	—

Ces chiffres se rapportent à une distillation menée rapidement comme celle qui doit produire l'alcool à rectifier. Dans les Charentes, avec un liquide à 9° et avec un alambic placé dans un massif de maçonnerie, on retire complètement l'alcool en retirant un tiers du volume du vin. Cela tient à ce que la distillation doit être très lente.

Le temps nécessaire pour dépouiller le vin de son alcool est toujours le même, quelles que soient les dimensions de l'alambic, le coulage étant plus ou moins abondant. La durée d'une chauffe avec un petit alambic est sensiblement la même qu'avec un grand appareil.

Tel est le principe de la distillation : voyons celui de l'alambic.

L'alambic le plus simple se compose de trois parties principales :

La cucurbite A qui reçoit le vin.

Le chapiteau B qui sert de déflegmateur.

Le réfrigérant C dans lequel les vapeurs se condensent.

La cucurbite a une forme elliptique quand elle doit être chauffée à feu nu; et si le vin est distillé avec sa lie, elle ne doit présenter ni coins, ni angles dont le nettoyage serait difficile. Elle est toujours en cuivre rouge; la pureté du métal a une grande importance; les cuivres médiocres donnent de la mauvaise eau-de-vie.

Le chapiteau n'est pas indispensable. Il est utile néanmoins en ce qu'il sert de conducteur; il empêche aussi la « mousse » du liquide de pénétrer dans le serpentin.

Le réfrigérant est un serpentin en cuivre de longueur variable placé dans un réservoir rempli d'eau froide; le plus long est le meilleur.

Passons maintenant à la pratique de la distillation. Voici comment elle était conduite chez le petit propriétaire récoltant plus de dix à quinze barriques de vin. L'alambic est placé dans un local spécial qu'on appelle *Brûlerie*. C'est « un petit appartement au rez-de-chaussée, composé d'une seule pièce de 4 à 5 mètres et qui doit être autant que possible détaché

Vue d'un chai de tonneaux à vin en Charente

de toute construction, pour éviter le danger du feu. L'ouvrier qui travaille à la distillation se nomme *brûleur*. Il faut que la brûlerie soit à portée des celliers dans lesquels on conserve les vins et les eaux-de-vie ; on l'établit encore auprès d'un réservoir, d'une mare, d'un puits, d'une fontaine ou d'un ruisseau. Sa situation est des plus heureuses, lorsqu'elle est dominée par un courant d'eau assez élevé pour entrer dans la partie supérieure du réfrigérant de l'alambic; un emplacement à mi-côte procure cet avantage : il est encore très utile de pouvoir décharger le vin dans la chaudière de manière à éviter l'évaporation qui a lieu par le transport à découvert ; on y parvient à l'aide d'un cabestan et d'une potence qui tourne sur un pivot ; cette machine, bien simple, enlève la barrique et la conduit sur la chaudière.

L'alambic se nomme vulgairement, dans le pays, chaudière à eaux-de-vie. Les pièces qui le constituent sont faites de feuilles de cuivre rouge assemblées avec des clous rivés, et sans soudure.

Le fourneau qui sert à monter la chaudière est circulaire; son diamètre intérieur a trois pieds (1 mètre); l'épaisseur de la maçonnerie, qui en forme le contour, a 15 pouces (0^m45) et repose sur un massif en moellons, qui a 9 ou 10 pouces (30 centimètres) d'épaisseur et forme l'âtre du fourneau. Cette maçonnerie s'élève sur une ligne légèrement inclinée, de manière à joindre insensiblement la chaudière près des anses destinées à la supporter; en sorte qu'il reste autour de la cucurbite un vide dans lequel circule la flamme depuis la platine jusqu'aux anses. Les parements extérieurs du fourneau sont en moellons, et plus souvent en pierres de taille. La porte a 13 pouces (36 centimètres), la cheminée est placée du côté opposé à la porte, et faite en briques, ainsi que le parement intérieur du fourneau. On pratique dans la hauteur de la cheminée une fente horizontale, destinée à recevoir une plaque de fer, qui sert à en ouvrir ou fermer à volonté le tuyau. Cette plaque produit l'effet d'une soupape; on l'appelle *tirette*.

Le serpentin est établi dans un tonneau, qu'on nomme la pipe. Il y a une distance de 4 pouces (12 cent.), entre le contour des cercles et la paroi intérieure de la pipe, qu'on tient défoncée par en haut, pour la remplir d'eau à discrétion.

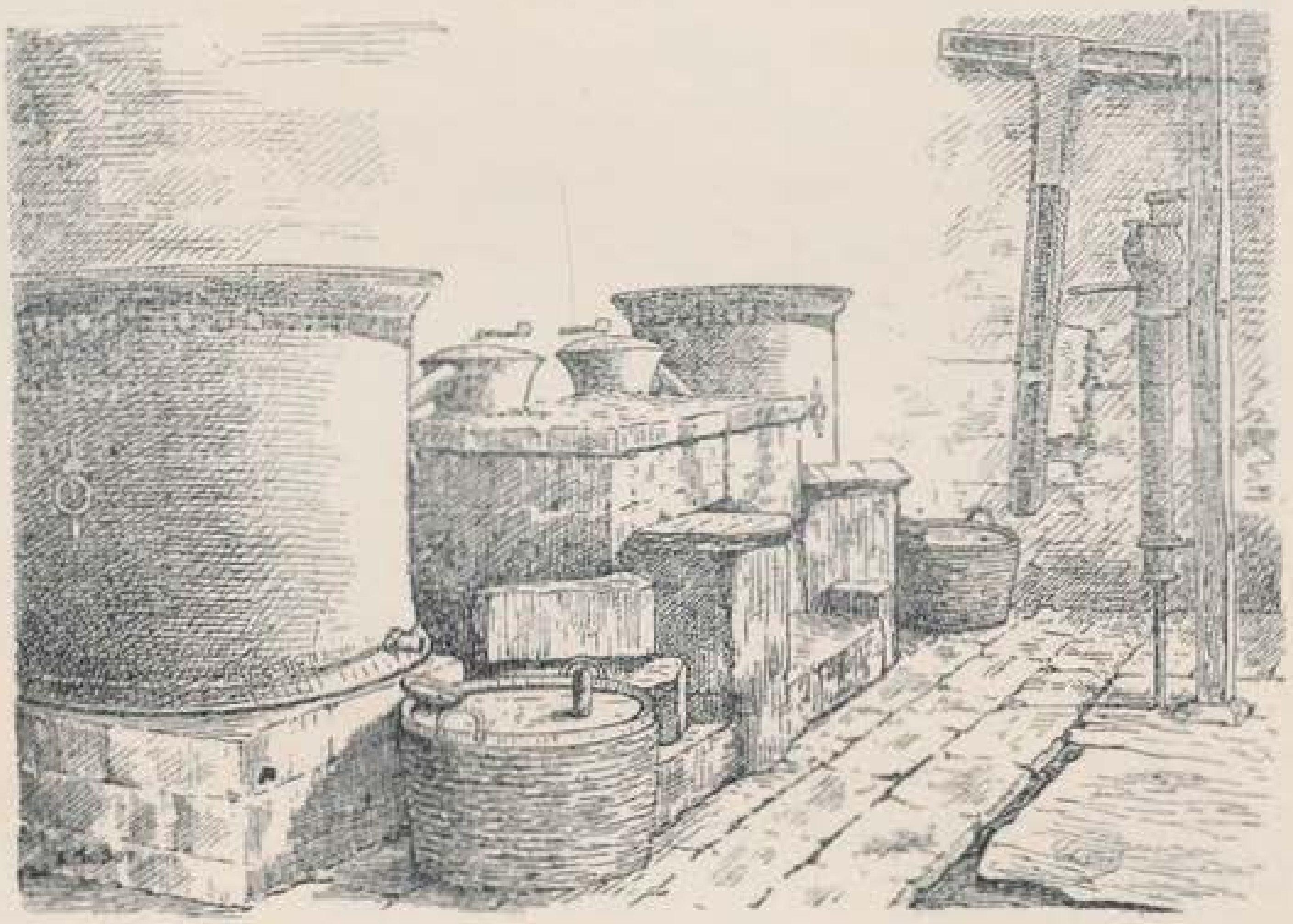
L'eau-de-vie coule du serpentin dans un baril foncé des deux bouts, nommé *bassiot;* il est percé de deux trous, dont l'un reçoit un entonnoir de cuivre, et l'autre, ordinairement bouché d'une cheville, sert à introduire une jauge, au moyen de laquelle on connaît la quantité de liqueur amassée dans le bassiot; il contient ordinairement quatorze veltes; deux hommes peuvent le transporter avec un bâton qu'ils font passer dans les trous de deux douves opposées qui saillissent de 7 à 8 pouces par dessus les autres, et l'on en fait couler l'eau-de-vie dans les barriques ou tierçons.

L'établissement d'une seule chaudière, sans y comprendre la dépense du bâtiment, coûte 500 francs, et dure environ cinquante ans. Les chaudières sont plus ou moins grandes, et contiennent depuis 30 jusqu'à 40 veltes (228 à 350 litres). »

On verra plus loin une de ces installations d'autrefois. Dans le massif en maçonnerie, deux alambics à chapiteau *tête de maure*. Le serpentin part du chapiteau et va directement dans la *pipe* ; dans le fond, une *dalle* ou canal qui sert à conduire dans les chaudières le vin élevé par une pompe.

L'eau du réfrigérant y est amenée par un tuyautage varié. Mais où l'eau manque, et cela est la règle dans les Charentes, il faut utiliser toujours la même eau, la refroidir par conséquent quand elle a atteint dans la *pipe* une certaine température.

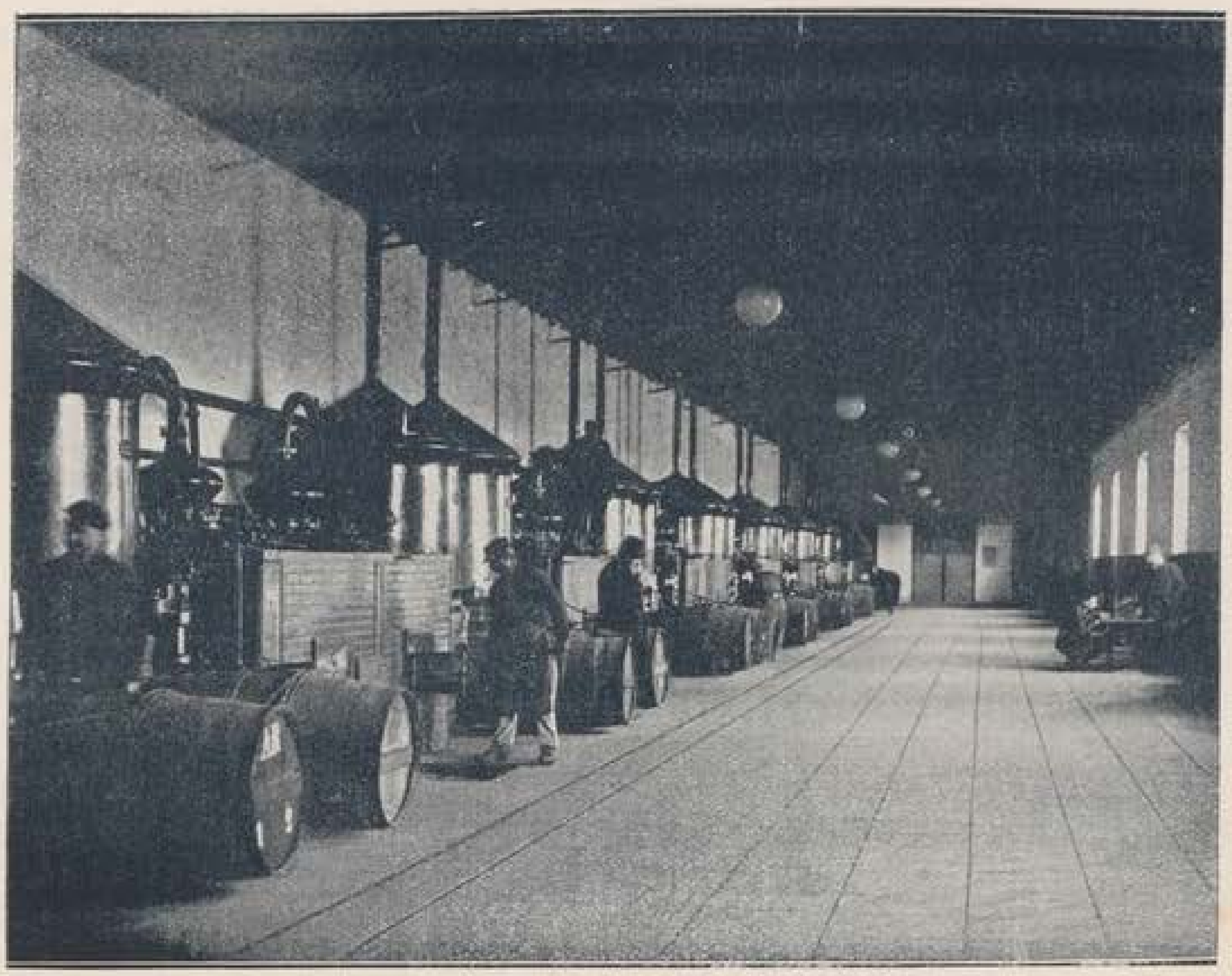
On y parvient en la faisant circuler dans un thermosiphon en pierre et situé hors du bâtiment, au niveau même de la partie supérieure de la pipe, avec laquelle il est en communication par deux tuyaux : l'un supérieur, l'autre inférieur, qui aboutit au bas de la pipe. On voit comment l'eau peut circuler dans ce système. L'eau réchauffée est toujours à la partie supérieure de la pipe : elle se rend dans le thermosiphon, y circule lentement à l'air libre, s'y refroidit, et revient alors dans la pipe même et à sa partie inférieure. Ces installations exigent très peu d'eau, mais elles ne sont applicables qu'aux alambics de faible dimension.



Ancienne distillerie charentaise

« Quand on veut faire de l'eau-de-vie, on remplit de vin la chaudière jusqu'à son col ; le bec du chapiteau, dont elle est recouverte, est buté dans le serpentin avec des cendres et un linge mouillé et replié plusieurs fois sur lui-même. La pipe doit être pleine d'eau fraîche ; et après avoir allumé un feu vif sous le milieu de la chaudière avec des javelles ou d'autre menu bois, on l'entretient dans cet état, jusqu'à ce que la distillation soit bien établie. Le brûleur connaît que la chaudière va fournir un filet d'eau-de-vie, lorsqu'il ne peut plus souffrir la main sur le bec du chapiteau à 3 pouces environ de sa jonction avec le serpentin; alors on met sous la chaudière quatre moyennes bûches de 4 à 5 pouces de diamètre, qu'on arrange en

carré les unes sur les autres. On ferme exactement la porte du fourneau, mais on laisse la soupape de la cheminée ouverte, jusqu'à ce que l'eau-de-vie coule par le serpentin. La chaudière étant alors au courant, et le bois du fourneau étant consumé, on ferme la soupape, et il reste alors une chaleur



Distillerie charentaise moderne

suffisante pour entretenir la distillation. C'est au brûleur à ralentir ou à ranimer son feu par le jeu de la soupape, jusqu'à ce qu'il obtienne un courant qui ne soit ni trop gros, ni trop fin ; s'il n'a qu'une demi-ligne de diamètre, il donne à coup sûr de bonne eau-de-vie.

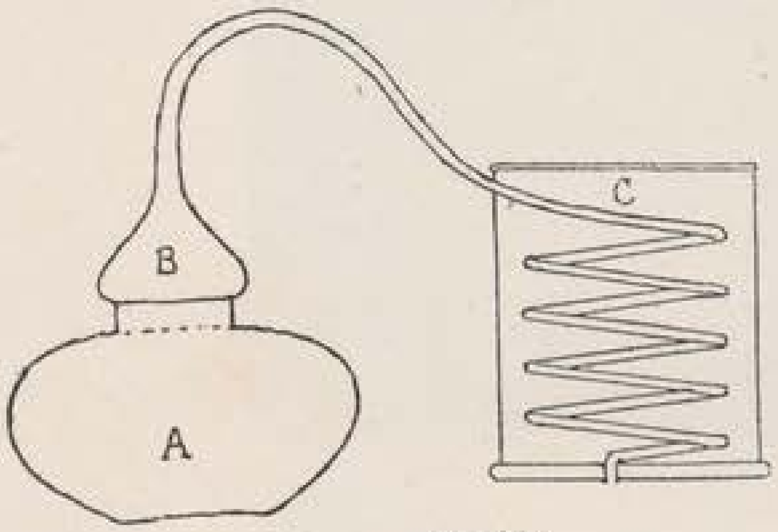
La distillation se continue jour et nuit lorsqu'elle est commencée. En supposant qu'elle donne, sans accident, la quantité d'eau-de-vie qu'on a lieu d'espérer, la qualité néanmoins en est différente suivant ses progrès. L'eau-de-vie est bonne d'abord pendant un certain temps et on l'appelle de *première*; ensuite elle est d'une qualité inférieure, et se nomme *seconde*; enfin elle n'a plus de qualité et l'on fait couler au dehors le résidu de la distillation.

La charge ordinaire de la chaudière est de 27 veltes de vin (228 litres) qui composent la barrique; elles produisent 24 à 26 pintes d'eau-

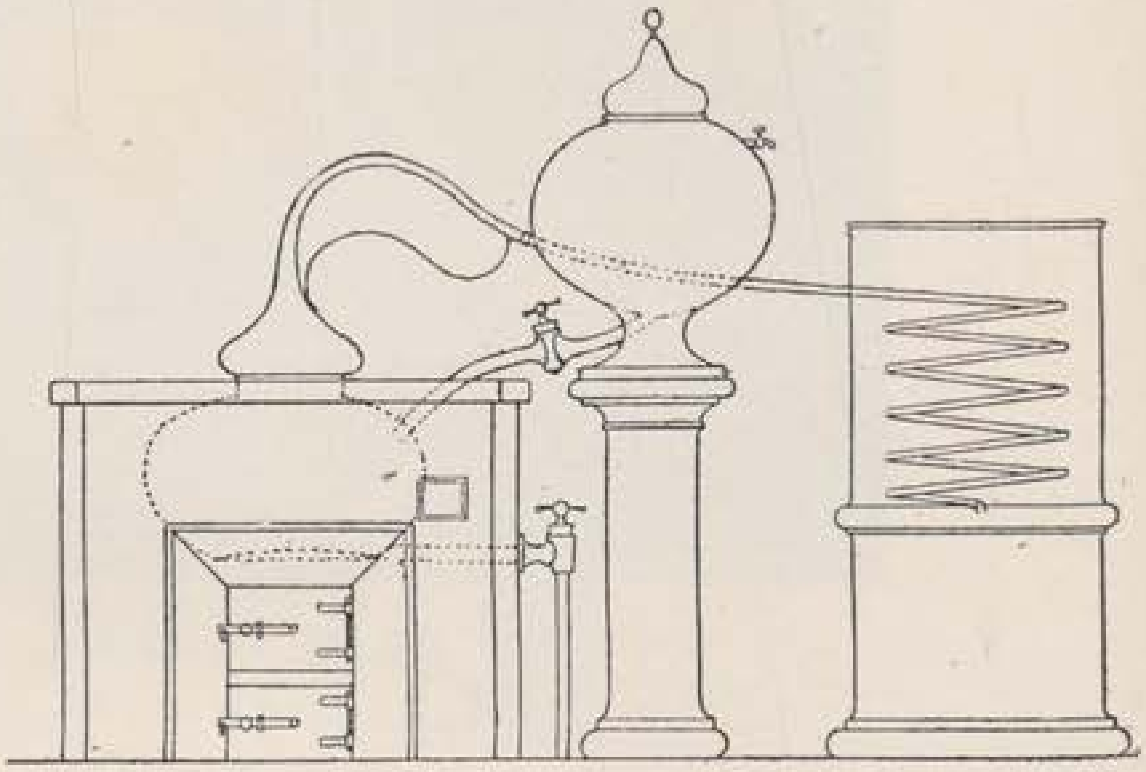
de-vie de première, à trois ou quatre degrés de force, et 30 à 40 pintes de seconde, qu'on laisse le plus souvent couler avec la première quoiqu'elle soit d'une qualité très inférieure. La durée totale de cette opération est d'environ six heures de temps.

Ce produit, qu'on obtient par la première distillation, est appelé *eau-de-vie brûlée à chauffe simple;* on brûle ensuite à chauffe double, et même à chauffe triple ; c'est une répétition de la première opération, soit qu'on recohobe l'eau-de-vie sur une nouvelle quantité de vin, soit qu'on distille de nouveau la première eau-de-vie.

Une eau-de-vie brûlée à chauffe simple conserve encore une âcreté qu'il est indispensable de corriger ; aussi, les propriétaires les plus instruits sur la distillation des vins, jugent qu'il est absolument nécessaire de brûler à plusieurs chauffes. » (Munier.)



Alambic.


Alambic charentais à chauffe-vin

Ainsi la deflegmation, c'est-à-dire l'épuration de l'eau-de-vie, est obtenue par trois chauffes successives. N'est considérée comme bonne que l'eau-de-vie qui titre 50 ou 54 degrés et au-dessus. Celle à titre moindre est mise à part et distillée à nouveau. Il y a donc un moment où le liquide qui sort du serpentin n'est plus de l'eau-de-vie de « première ». Ce moment, il est facile de le saisir. Dans les nouveaux appareils, un alcoomètre placé dans une éprouvette où passe toute l'eau-de-vie, le fait connaître. Autrefois, il était déterminé par des essais fréquents à *la preuve de Hollande*, qui consistaient en ceci : on met de l'eau-de-vie dans une petite éprouvette, de la forme ordinaire, on la ferme avec le pouce, et on lui imprime alors une forte secousse. A la rapidité avec laquelle les bulles d'air remontent à la surface, on reconnaît

(avec beaucoup d'habitude), le titre alcoolique du liquide. Mais ces essais ne sont plus guère continués que par les vieux distillateurs. Actuellement, l'alcoomètre est d'un usage général; il est aussi plus exact.

L'appareil de distillation qui vient d'être décrit est très simple. C'est aussi celui qui donne la meilleure eau-de-vie. Il lui conserve tous les parfums, tous les principes aromatiques que le vin contient, et il est seul employé dans les distilleries modernes, telles que celle que représente la figure de la page 197. Seulement, il est construit avec plus d'élégance; la robinetterie, les tuyautages y sont plus compliqués, soit pour faciliter le travail, soit pour assurer la propreté de l'appareil. D'autres sont munis d'un chauffe-vin, qui a pour but d'économiser le combustible; le chauffe-vin ne nuit pas sensiblement à la qualité des produits.

Il a aussi fréquemment de plus grandes dimensions; quelques uns ont une capacité de 20 à 25 hectolitres; et ces grandes chaudières donnent d'aussi bonne eau-de-vie que les petites. Le chauffage ne se fait plus avec des bûches de bois; il se fait avec la houille, et il ne semble pas que cette modification ait transformé la qualité de l'eau-de-vie. Quelques distillateurs chauffent avec la vapeur fournie par un générateur. Les produits n'en sont pas moins bons.

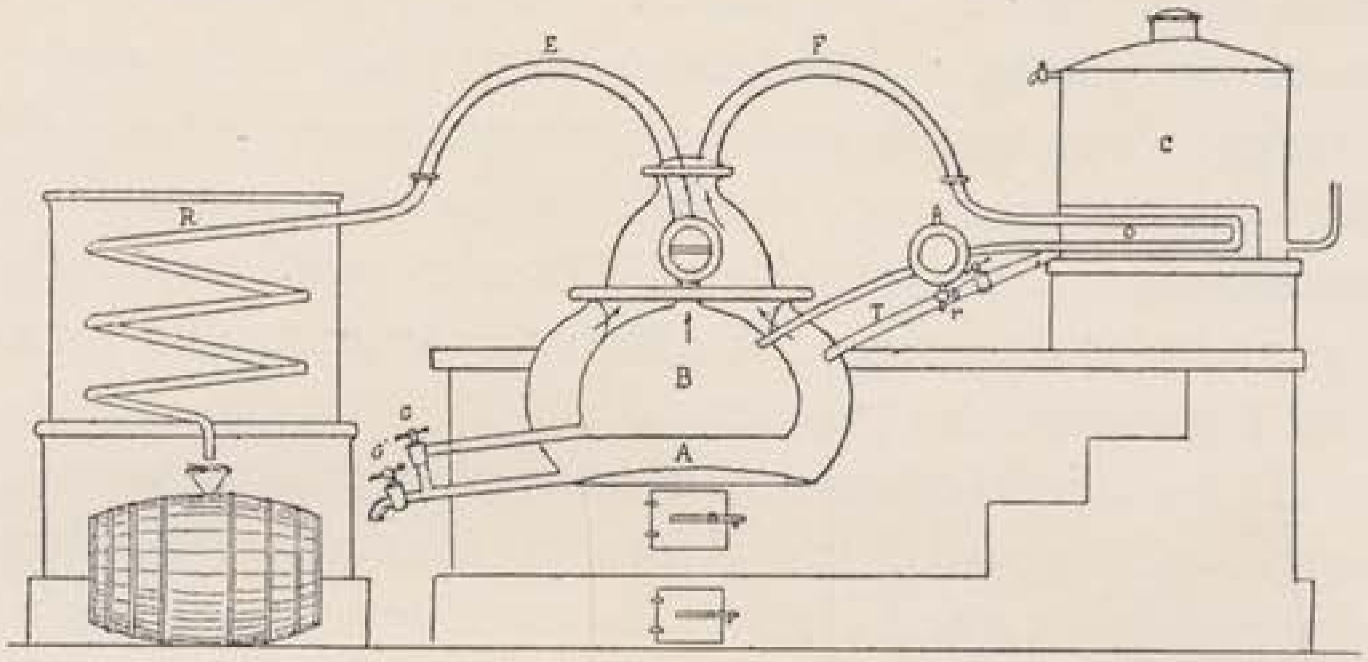
Cet appareil simple qui ne produit l'eau-de-vie qu'après une double ou triple chauffe, ne convient que dans les régions où le vin ne contient que des principes aromatiques de haute qualité et qui doivent intégralement passer dans l'eau-de-vie. Mais où le vin a un goût différent, un goût de terroir, il importe d'enlever autant que possible les « mauvais goûts »; il faut procéder à une rectification plus complète. D'où la nécessité de faire usage d'alambics munis de *rectificateurs* plus ou moins compliqués, et qui, par cela même, donnent de l'eau-de-vie marchande à chaque chauffe. Ce sont des alambics dits à *premier jet*. J'emprunte à M. Ordonneau la description et les figures de ceux qui ont été ou sont encore en usage dans quelques parties des Charentes.

Alambic Alleau. — L'alambic d'Alleau date de 1817 et représente un alambic à premier jet avec redistillation du brouillis au bain-marie. Cet appareil existe encore dans la région de Saint-Jean d'Angély.

Voici son fonctionnement :

Le vin placé dans la chaudière A est porté à l'ébullition par le feu du fourneau, les vapeurs alcooliques sont dirigées par le col de cygne F dans la caisse O remplie d'eau, cette eau réchauffée par la condensation des vapeurs

communique sa chaleur au vin du chauffe-vin C. Le liquide alcoolique condensé en O s'écoule sous forme de brouillis dans la chaudière B, chauffée au bain-marie par le vin de la chaudière A. Le brouillis est distillé à son tour et se rend, par le col de cygne E au réfrigérant R, où s'écoule l'eau-de-vie.



Alambic d'Alleau

G et G' sont les robinets de vidange des deux chaudières, R est un robinet qui permet de recueillir une prise du liquide condensé en O. Lorsque le liquide marque o° à l'alcoomètre, on arrête la distillation. La chaudière A est alors vidée; le contenu de la chaudière B est déversé dans la chaudière A (en fermant G' et en ouvrant G); le vin du chauffe-vin est versé en B par le tuyau T muni d'un robinet, le chauffe-vin est de nouveau rempli de vin et l'opération recommence.

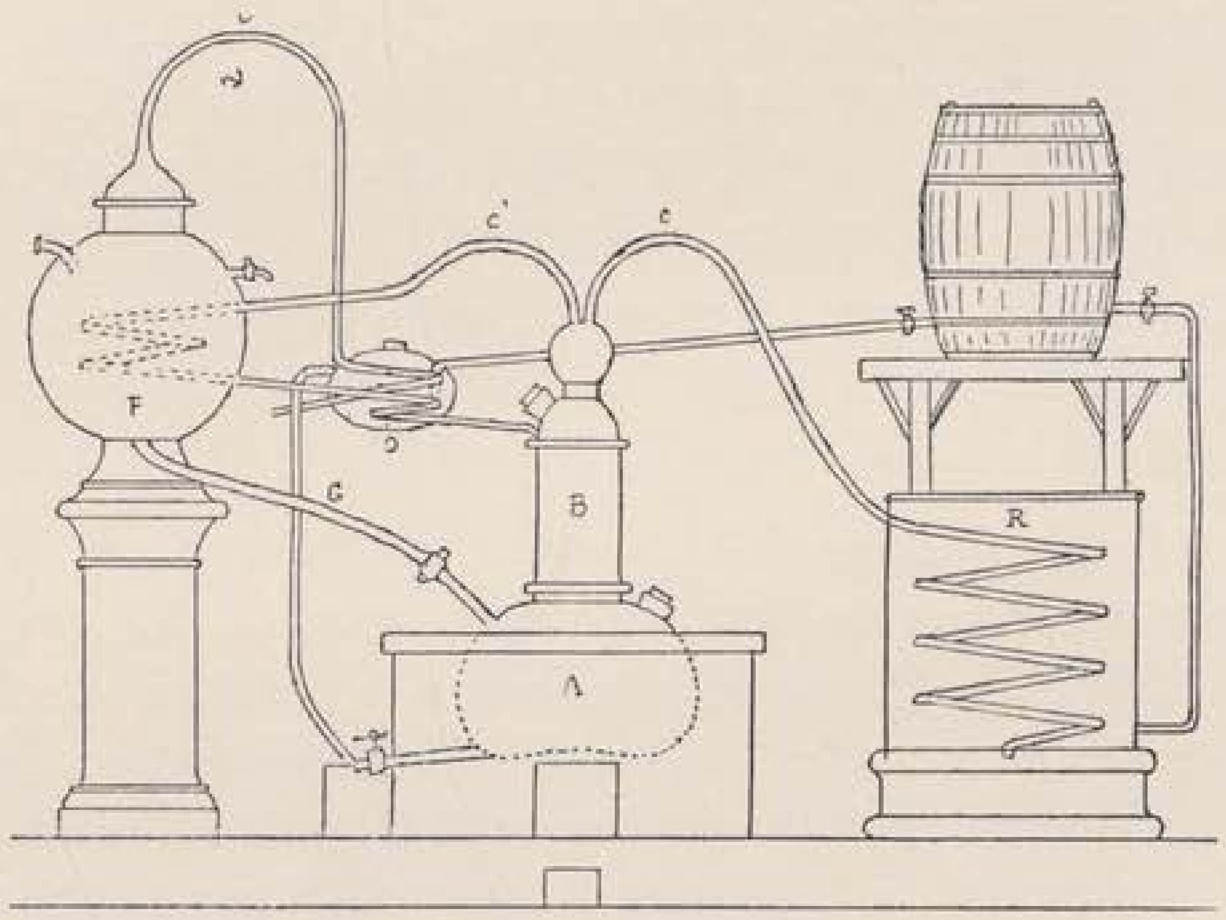
Certains appareils possèdent un réfrigérant isolé qui remplace le réfrigérant O, ce qui permet de recueillir en R le brouillis et de se servir de l'alambic comme appareil simple.

Alambic Huort. — Se compose d'une chaudière simple, surmontée d'un dôme. Ce dôme contient un récipient qui reçoit le brouillis ou les vapeurs de l'alambic condensées par leur passage dans un tube à spire placé dans le chauffe-vin. Le récipient étant entouré par les premières vapeurs produites, une seconde distillation a alors lieu, et les vapeurs riches se rendent par un col de cygne dans le réfrigérant.

Pour faciliter cette seconde distillation, les vapeurs de la chaudière principale sont aussi dirigées par des tubes dans l'intérieur du récipient;

enfin, comme il arrive que la condensation du chauffe-vin est faible surtout à la fin de l'opération, Huort avait placé sur le tuyau qui ramène les vapeurs condensées au récipient une sorte d'œuf dans lequel un courant d'eau froide bien entretenu complétait la condensation.

Fonctionnement. — Les vapeurs de la chaudière A, enveloppent le récipient B et pénètrent à sa base par les tuyaux T ; elles se rendent ensuite par le col de cygne C' dans le chauffe-vin F où elles se condensent et forment un brouillis qui se déverse dans le récipient B. La chaleur de la première vapeur fait distiller le brouillis, dont les vapeurs se rendent au réfrigérant R par le col de cygne C-O, petit réfrigérant servant à compléter la condensation du brouillis et des vapeurs dégagées du chauffe-vin G, tuyau de vidange du chauffe-vin, S, tube à reflux pour le liquide condensé dans les tuyaux T-H, tuyaux servant à vider le récipient B après chaque chauffe.



Alambic de Huort

Alambic Veillon. — L'alambic de Veillon a la même forme que celui de Huort, et il est moins ancien.

Il contient donc une chaudière avec un dôme qui représente un récipient à brouillis. Ce récipient possède à sa partie supérieure une surface plane garnie d'une lame de cuivre à hélice. Le brouillis qui coule du chauffe-vin à l'extrémité de l'hélice, distille en partie, et l'eau-de-vie se rend au réfrigé-

rant par un tube qui est la prolongation du col de cygne ; les vapeurs lourdes retombent dans le récipient par un tube à reflux.

Une disposition plus simple consiste à supprimer le récipient et à ajouter au tube à reflux un godet. Le liquide lourd retombe dans la chaudière principale au lieu de s'accumuler dans le dôme. Dans ce cas le plateau qui contient l'hélice est légèrement conique et le brouillis est versé sur le centre de ce plateau et suit les contours de l'hélice avant de tomber dans la chaudière par le tube à reflux.

Alambic de Mareste. — L'alambic de Mareste est un appareil à redistillation au bain de vapeur, comme ceux de Huort et de Veillon ; mais la condensation du brouillis, au lieu d'être faite par le vin du chauffe-vin, est produite par un réfrigérant alimenté par de l'eau et placé au-dessus du dôme.

Dans les appareils précédents, le vin du chauffe-vin est rapidement porté à l'ébullition et même il produit des vapeurs alcooliques qu'il faut diriger au réfrigérant pour éviter les pertes. Cet inconvénient n'a pas lieu avec cette nouvelle disposition ; le brouillis s'écoule dans le récipient du dôme et il est redistillé par la vapeur qui l'entoure, ses vapeurs passent à volonté par un chauffe-vin et se rendent au réfrigérant.

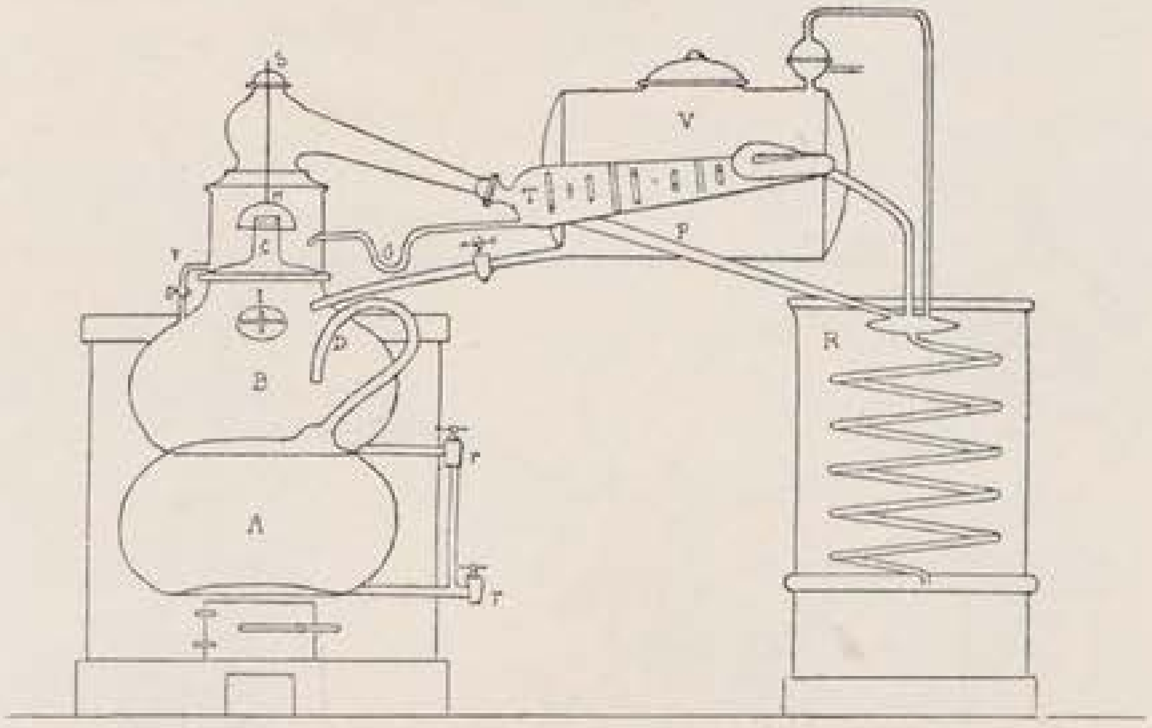
Un robinet à trois voies ou une vanne permettent de diriger directement la vapeur de la chaudière dans le chauffe-vin, en sorte que cet alambic peut servir au besoin à la distillation du brouillis.

Alambic Poilane. — L'alambic de Poilane est un appareil à premier jet, à redistillation au bain de vapeur et muni d'un déphlegmateur placé dans le chauffe-vin. L'appareil sans seconde possède une double chaudière surmontée d'un bain-marie. La chaudière inférieure A communique avec la chaudière supérieure B, par un tube recourbé D, qui barbote dans le liquide. Les vapeurs fournies par la chaudière B s'élèvent dans le chapiteau par le tube C et se rendent par la tête de maure dans le déphlegmateur T placé dans le chauffe-vin V. Là une condensation partielle des vapeurs alcooliques a lieu ; les vapeurs légères vont se condenser au serpentin sous forme d'eau-de-vie, les vapeurs lourdes aqueuses retombent dans le bain-marie par le tube G.

Lorsque l'eau-de-vie marque 54° environ à l'éprouvette, la chaudière inférieure A est épuisée.

On la vide par le robinet R' ; puis, en fermant R' et en ouvrant R, on fait couler le liquide de B en A ; on y ajoute le liquide du bain-marie qui qui est écoulé par le tuyau F. La chaudière B est remplie avec le vin du chauffe-vin et ce dernier avec du nouveau vin, et l'opération recommence.

Il existe en H une calotte qui peut se rapprocher du tube C au moyen d'une vis, elle produit alors un barbottage qui permet d'obtenir un fort degré ou des esprits.



Alambic de Poilane

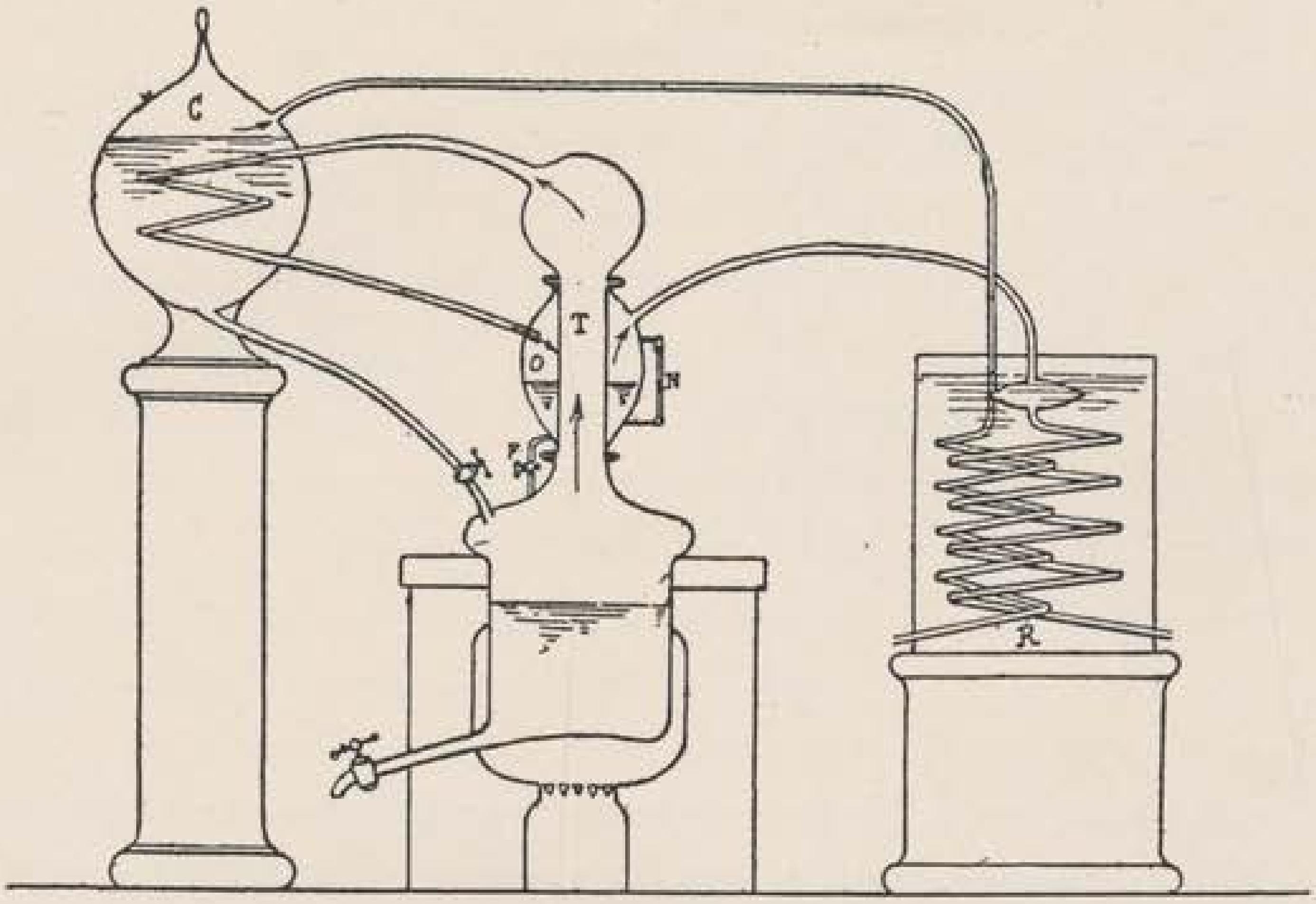
Le tube P sert lorsqu'on veut obtenir de l'eau-de-vie par brouillis, une disposition s'oppose dans ce cas à ce que les vapeurs passent par T. Le déphlegmateur Poilane est constitué simplement par un tube cylindro-conique incliné, muni de tubes intérieurs pour multiplier la surface condensante.

Alambic Braud. — Cet alambic existe dans l'île d'Oléron et dans la région de la Charente-Inférieure qui avoisine cette île. C'est un appareil à premier jet, qui utilise la condensation totale des vapeurs et leur déphlegmation. Il se compose d'une chaudière surmontée d'un long tube qui aboutit au chapiteau. Ce tube de fort diamètre est entouré d'une sorte d'œuf ou réceptacle à brouillis qui sert de second vase distillatoire et de passage aux vapeurs non condensées et seulement déphlegmées au chaufte-vin. Cet appareil, comme l'indique la figure, est de construction très simple.

Fonctionnement. — Les vapeurs dégagées du vin pénètrent dans le chauffe-vin où elles sont complètement condensées au début de la distillation. Le brouillis froid se déverse dans l'œuf O et produit autour du gros tube T une action déphlegmante, qui augmente le titre des vapeurs alcooliques dégagées de la chaudière. Le brouillis s'échauffant rapidement, distille à son tour et fournit de l'eau-de-vie au serpentin. Lorsque le vin du chauffe-vin C est fortement échauffé, la condensation totale n'a plus lieu ; il ne peut y avoir

qu'une déphlegmation des vapeurs dans cette partie, en sorte que les vapeurs aqueuses s'écoulent dans l'œuf tandis que les vapeurs alcooliques continuent leur route vers le réfrigérant R.

Le vin du chaufte-vin étant quelquefois porté à l'ébullition, un tuyau conduit ses vapeurs à un serpentin spécial placé dans le réfrigérant,



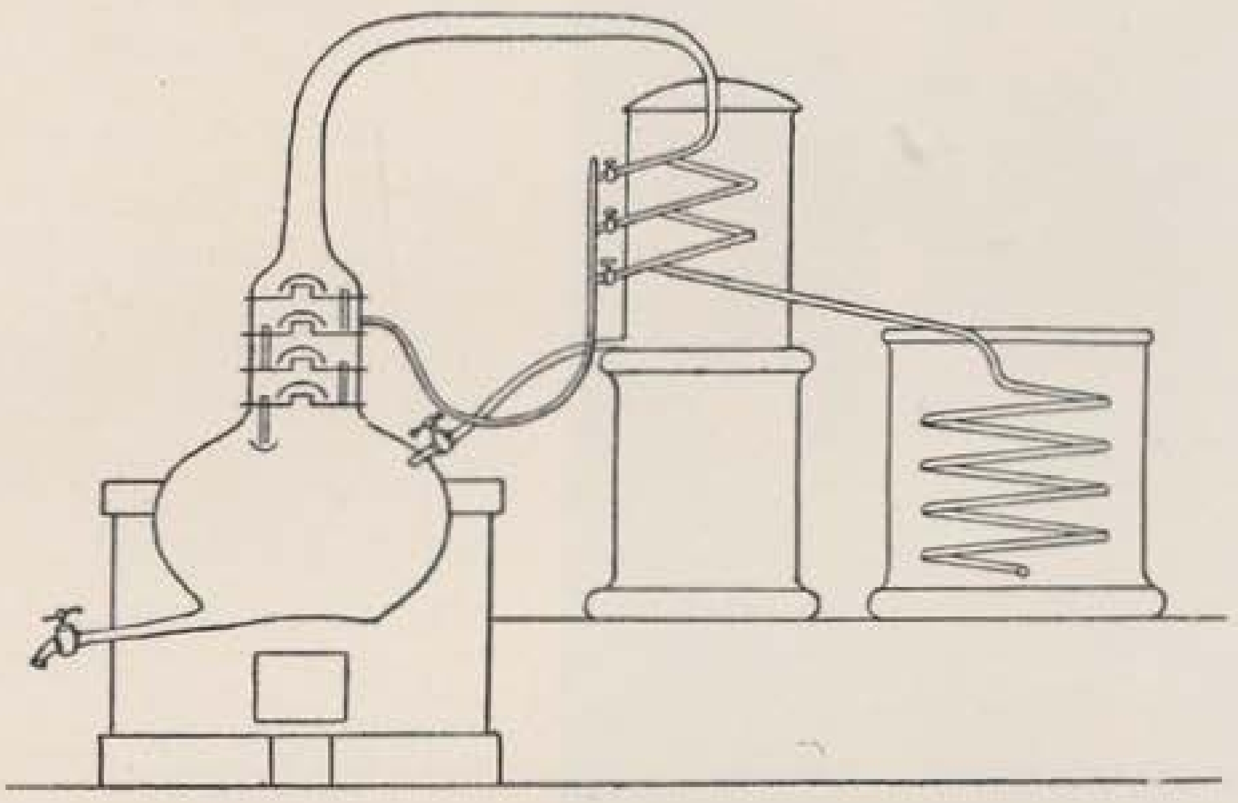
Alambic de Braud

disposition qui existe souvent dans les appareils charentais. N, tube de niveau. F, robinet de vidange de l'œuf.

Alambic des Iles. — Sous le nom d'alambic des îles, nous décrivons un appareil, qui est utilisé dans la région de La Rochelle, de l'île de Ré et de Surgères, c'est-à-dire dans les contrées d'eau-de-vie à terroir. Il est constitué par une chaudière surmontée d'une colonne contenant quatre à cinq plateaux à barbotage produit par des calottes renversées. La vapeur passe dans un chaufte-vin ayant trois tours de spire ; à chaque tour existe un tuyau d'écoulement muni d'un robinet, ce qui permet de faire rétrograder sur les plateaux le liquide lourd qui se condense dans le serpentin du chauffe-vin, la vapeur non condensée se rend au réfrigérant.

Le chauffe-vin, dans cet appareil, fait donc l'office de déphlegmateur, et il est à remarquer que cet appareil, lorsqu'il ne possède qu'une chaudière, ne représente qu'un rectificateur industriel, mais de faible puissance. L'appareil à deux chaudières peut produire des alcools ou esprits à 85° ; mais, dans ce cas, il faut ouvrir les trois robinets de rétrogradation à la fois, afin d'obtenir une rectification plus puissante.

Ce genre d'alambic existe dans certaines distilleries de mélasse, où il remplace avantageusement la colonne d'épuisement ou l'appareil continu. En effet, étant rectificateur, il permet de fractionner les phlegmes qui coulent à l'éprouvette ; aussi, on recueille généralement trois parties ; la tête, le cœur et la queue. Chaque partie étant rectifiée à part, on obtient ainsi, avec le cœur



Alambic des Iles

par exemple, un alcool qui a subi deux rectifications et qui, par suite, obtient une plus value supérieure à celle du cœur d'une première rectification de phlegmes ordinaires.

Prix de revient de la distillation. — Le prix de revient de la distillation varie avec la qualité du vin. Plus ce dernier est alcoolique, moins il est élevé. Avec un petit appareil, il faut en moyenne un jour et demi pour produire un hectolitre d'eau-de-vie ; la main d'œuvre n'est pas comptée puisqu'elle est fournie par le propriétaire ou par l'ouvrier à gages ; estimons-la à 4 fr. 50. La quantité de bois ou de charbon consommée ne représente guère que 5 à 6 fr. ; soit un total de 10 à 11 fr., non compris l'amortissement de l'appareil, qui est presque nul et la location de la brûlerie. Et, actuellement,

beaucoup d'entrepreneurs distillent le vin pour 18 à 20 fr. l'hectolitre. Ils ont encore un joli bénéfice.

Conservation de l'eau-de-vie. — L'eau-de-vie de première pèse 66 à 70°, au sortir de l'alambic ; et plus elle est à titre alcoolique élevé, plus elle est fine et plus elle s'améliore en prenant de l'âge. Elle est mise aussitôt dans des fûts de 5 hectolitres environ de capacité qu'on appelle des *tierçons*, où elle est conservée jusqu'au moment de la vente.

Un dégustateur d'eau-de-vie à Cognac

Ces fûts ne doivent pas être en bois quelconque. Ils sont ordinairement en chêne de Trieste ou de Bourgogne, ou du Limousin et fabriqués sur place même. La tonnellerie de Cognac et de toute la région les fabrique à la perfection : ils ont un « fini » qu'on ne trouve point ailleurs. Aussi, le prix de revient en est-il élevé. Un *tierçon* de cinq hectolitres coûte de 40 à 50 francs. Les petits fûts de cinquante litres, un hectolitre, sont aussi d'un travail très soigné, et il ne saurait en être autrement pour des récipients qui doivent renfermer, quelquefois pendant 20 à 30 ans et plus, un produit qui peut valoir jusqu'à 30 et 40 francs le litre.

Mais les fûts neufs ne conviennent point. Ils doivent subir au préalable une préparation indispensable. Ils sont d'abord étuvés et lavés, puis remplis d'eau faiblement alcoolisée. L'alcool dissout l'excès du bois ; et, au bout de quelque temps, le tonneau est « affranchi » et peut recevoir de l'eau-de-vie.

Ainsi fait-on d'ordinaire. Quand on peut faire usage de vieux fûts, mais en bon état, cela est de beaucoup préférable, surtout s'ils ont contenu de la vieille eau-de-vie.

Il faut, bien entendu, éviter de faire usage de tonneaux moisis ou altérés par une cause quelconque. L'eau-de-vie de Cognac est remarquable par son bouquet, qui est d'une délicatesse extrême ; la moindre souillure la modifie et lui fait perdre des qualités.

Les tierçons pleins sont placés dans des locaux appelés chais. C'est là que les eaux-de-vie sont conservées et qu'elles acquièrent par le vieillissement toutes leurs qualités.

Un « fûteur » d'eau-de-vie à Cognac

Que se passe-t-il dans ces eaux-de-vie à mesure qu'elles vieillissent ? Les modifications que subit leur composition sont très complexes et encore mal connues. Nous savons en gros, néanmoins, grâce aux travaux de M. Ordonneau, que l'eau-de-vie emprunte au fût qui la contient une certaine quantité de tannin, qui contribue d'ailleurs à assurer sa qualité, et qui la colore en jaune, au moins quand on fait usage de fûts en chêne. Les fûts de frêne laissent l'eau-de-vie incolore.

En deuxième lieu, l'alcool s'évapore lentement au travers des futailles. Mais l'eau disparaît également, seulement elle disparaît dans une proportion différente de l'alcool. Dans un local humide, c'est surtout l'alcool qui disparaît, et l'eau-de-vie perd en force alcoolique, mais peu en volume. Dans un local sec, c'est un peu l'inverse qui se produit. Néanmoins, le titre alcoolique va constamment en diminuant, et c'est un fait si bien établi que la Régie accorde aux dépositaires une tolérance de 7 °/₀ pour les pertes dues à l'évaporation.

Une autre cause de la diminution du titre alcoolique, c'est l'*étherification* qui se produit d'une manière continue. L'eau-de-vie nouvelle contient d'abord les acides volatiles du vin, qui peuvent former aussitôt des

éthers. Mais l'alcool par lui-même, au contact de l'air, suintant à travers les douves des futailles, s'oxyde et donne d'abord de l'aldehyde qui, en se combinant à l'acool, produit l'acétol, puis de l'acide acétique, qui donne bientôt de l'acétate d'éthyle. L'oxydation de l'alcool se produit très régulièrement. Il se forme annuellement, d'après M. Ordonneau, un gramme d'éther acétique par hectolitre, si bien qu'il est possible d'évaluer l'âge d'une eau-de-vie d'après sa teneur en acide acétique combiné.

De nouveaux produits aromatiques sont aussi la conséquence du vieillissement : l'eau-de-vie devient plus bouquetée et plus moelleuse;

Chais de « réserves » de vieilles eaux-de-vie, à Cognac (Charente)

elle est aussi moins riche en alcool. Elle n'a atteint toutes ces qualités qu'après 20 ou 25 ans de fût, après lesquels elle perd plus qu'elle ne gagne à rester dans les tierçons. On la met alors dans des bouteilles de 0l75, où elle peut se conserver indéfiniment.

On voit à quel prix revient la bonne eau-de-vie après 20 ou 25 ans de séjour en fût. Le capital qu'elle représentait au début a quadruplé de valeur par la seule accumulation des intérêts ; en outre, le volume ou le titre alcoolique en est réduit de près de 100 pour 100. Et si l'on ajoute la location des chais, les assurances, la surveillance qu'il convient d'exercer, les risques de pertes de toutes sortes qui sont toujours possibles, on voit que la bonne vieille eau-de-vie ne doit pas être dans les « prix doux ».

Composition des eaux-de-vie

La composition de l'eau-de-vie nouvelle dépend de celle du vin. Or, on a trouvé dans un hectolitre de vin les corps suivants :

Eau	87 l. 640
Alcool éthylique	10 l. 000
— propylique	10 gr.
— butylique	55 gr.
— amylique	27 gr.
— hexylique	0 gr. 109
— heptylique	0 gr. 081
Alcools supérieurs	0 gr. 199
Glycérine	60 gr.
Isobutylglycol	50 gr.
Gommes, Mannite, Pectine, Glucose	1000 gr.
Furfurol	traces
Aldhéhyde	1 gr. 33
Ether acétique	0 gr. 836
Ether propionique, — butyrique, — caproïque, — œnanthylique	0 gr. 545
— caprylique	0 gr. 154
— pelargonique	0 gr. 809
— caprique	0 gr. 636
— laurique	0 gr. 472
— supérieurs	0 gr. 180
Acétal	indéterminé
Matières colorantes	indéterminé
Acide acétique	1 gr. 009
— propionique et butyrique	0 gr. 909
— caproïque, — œnanthylique, — caprylique, — caprique, — laurique et supér.	0 gr. 999
— tartrique, — racémique	de 100 à 380 gr.
— succinique	de 117 à 143 gr.

— malique	indéterminé
— citrique	
— lactique	
— sulfurique	de 100 à 380
— carbonique	
— azotique	
— phosphorique	
— silicique	
— chlorhydrique	
— bromhydrique	
— iodhydrique	
— fluorhydrique	
Potasse et soude	moyenne 240 grammes
Chaux et magnésie	
Alumine	
Oxyde de fer	
Manganèse	
Ammoniaque amines et bases volatiles	

Seuls les principes volatils du vin se retrouvent dans l'eau-de-vie ; mais ils n'y sont plus dans la même proportion que dans le vin. C'est ce que montre l'analyse suivante d'une eau-de-vie nouvelle :

		Un hectolitre eau-de-vie Vendée, 68°
Aldehyde acétique		7 gr. 50
Ether acétique		4 gr. 66
Ether propionique		
Acétal		
Alcool propylique normal		356
— butylique normal		
— amylique		146
— hexylique		indéterminé
— heptylique		id.
Alcools supérieurs et essence		id.
Propionates et Butyrates	de propyle	id.
	de butyle	id.
	d'amyle	id.
Ethers caproïque		id.
— heptylique		id.
— caprylique		id.
— pelargonique		
— caprique		
— laurique		
— myristique		
Acides acétique	corps en excès	env. 10 gr.
— propionique		
— butyrique		
— œnanthique		

Butylglycol
Glycérine
Furfurol
Bases, amines, etc.
Extrait de chêne

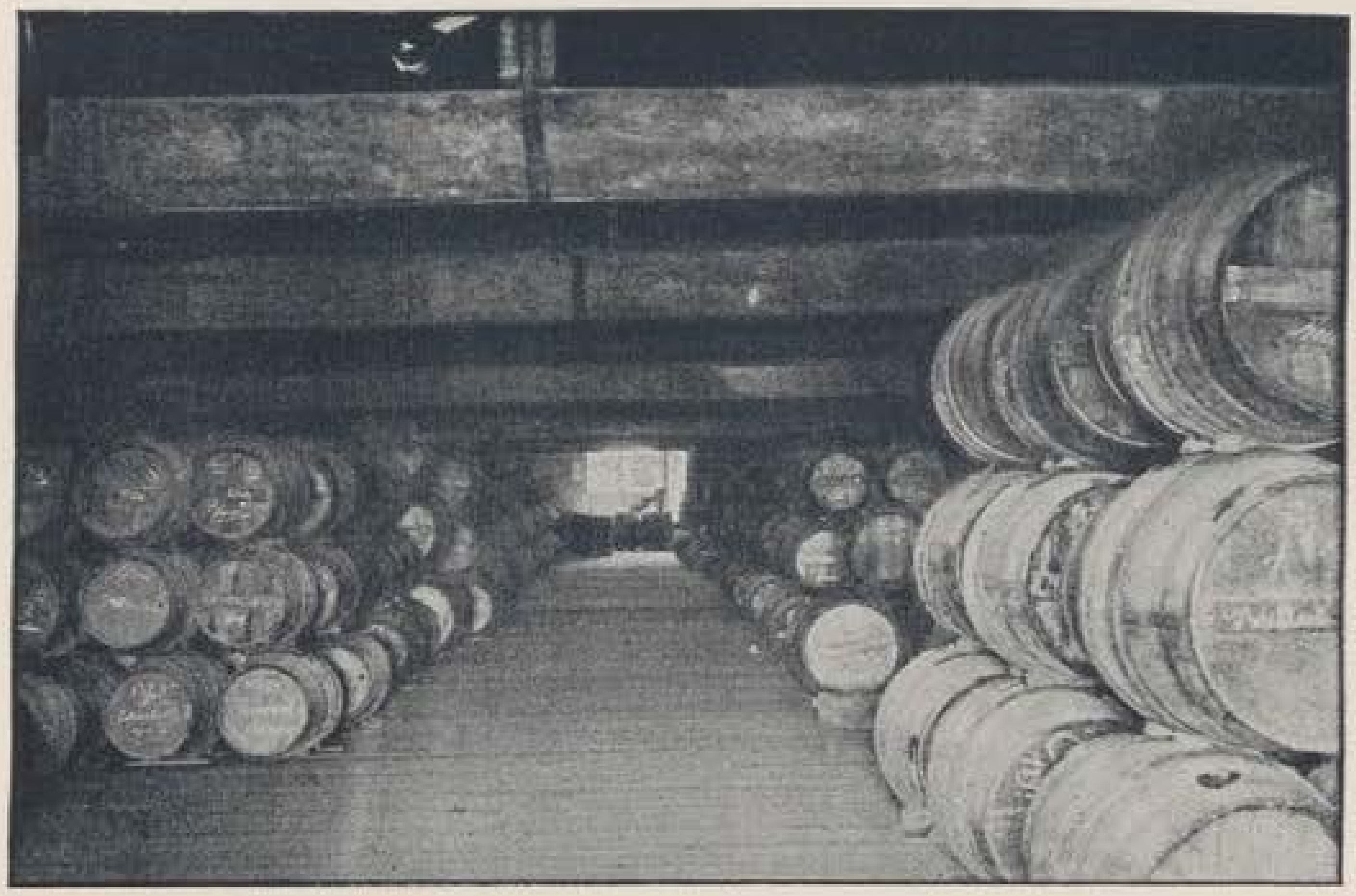
La composition des eaux-de-vie vieilles n'est évidemment plus la même, et c'est ce que prouvent les chiffres suivants :

	Un hectolitre eau-de-vie de 25 ans, 50°
Aldehyde acétique	9 gr.
Ether acétique	35
Ether proprionique	indéterminé
Acétal	id.
Alcool propylique normal	40
— butylique normal	218,6
— amylique	83,80
— hexylique	0,60
— heptylique env.	0,45
Alcools supérieurs et essences	1,05
Propionates et Butyrates { de propyle, de butyle, d'amyle	ens. 3
Ethers caproïque	indéterminé
— heptylique	id.
— carpylique	0,85
— pelargonique	3,50
— caprique	4,45
— laurique	2,60
— myristique	1
Acides acétique { corps en excès	51
— propionique { corps en excès	21
— butyrique { corps en excès	81
— œnanthique env.	4
Butylglycol	indéterminé
Glycérine	id.
Furfurol	id.
Bases amines, etc.	id.
Extrait de chêne	600

Voici d'ailleurs la composition de quelques types d'eaux-de-vie (d'après M. Roques) :

	Grande Champagne 1895	Petite Champagne 1895	Grande Champagne 1875	Borderies 1895	Borderies 1858	Fins Bois 1893
Degré alcoolique apparent........	69° 3	67° 9	52° 4	66° 9	50° 85	65° 3
Extrait sec par litre...............	0 16	0 25	2 08	0 05	2 58	0 16
Acides fixes (en acide acétique) par litre........................	0 048	0 024	0 252	0 024	0 348	0 024
Par hectolitre d'alcool à 100° : acides...........	36 36	35 59	141 98	30 49	205 31	40 43
aldehydes........	9 26	14 81	35 86	13 08	49 99	9 75
furfurol.........	2 10	2 74	1 59	1 73	1 26	1 76
éthers...........	160 13	121 39	154 50	116 26	190 36	130 55
alcools supérieurs.	124 72	123 72	140 42	143 23	186 94	165 31
Total des impuretés.........	312 57	296 25	474 35	304 79	633 86	347 80
Somme : éthers................ + alcools supérieurs......	284 85	245 00	294 92	259 49	377 30	295 86
Rapport : alcools supérieurs...... / éthers................	0 8	1 0	0 9	1 2	1 00	1 3
Coefficient d'oxydation...........	10 7	16 3	37 5	14 2	40 2	14 1

L'*alcool éthylique* ou *alcool de vin*, est, comme on voit, la substance dominante. Pur, il est à peu près inodore et d'une saveur brûlante ; il ne peut donc, même étendu d'eau, constituer une boisson agréable. S'il forme le corps de l'eau-de-vie, il ne lui donne aucune qualité. Ses qualités sont dues à



Chais de « réserves » de vieilles eaux-de-vie à Cognac (Charente)

toutes les autres substances fixes (tannin, glycérine, etc.), et surtout volatiles qui accompagnent l'alcool éthylique dans la distillation ; ce sont elles qui donnent le moelleux, l'arôme et le bouquet ; ce sont elles qui donnent à l'eau-de-vie ses qualités gustatives et même hygiéniques. Séparément, chacune d'elles, même diluée, n'est pas plus agréable que l'alcool éthylique. C'est seulement réunies dans un mélange d'eau et d'alcool convenable qu'elles donnent à celui-ci les qualités gustatives que l'on sait. Et comme la plupart d'entr'elles sont en quantité impondérable dans le mélange, on voit combien la plus petite modification dans leur proportion peut modifier profondément la qualité de l'eau-de-vie. Il suffit que l'une d'elles disparaisse ou même diminue en quantité pour que le goût et le parfum de l'eau-de-vie ne soient plus les mêmes.

Et dès lors, l'influence du terrain, du climat, du cépage, de la distillation, etc..., sur la qualité des produits s'explique facilement ; un rien peut changer du tout au tout un produit aussi complexe que l'eau-de-vie.

Les eaux-de-vie nouvelles ou vieilles sont rarement vendues directement au consommateur. Un intermédiaire existe presque toujours

entre ce dernier et le producteur. Ce sont les maisons de commerce en eaux-de-vie de Cognac, de Saintes, de Jarnac, d'Angoulême, de Barbezieux, de Châteauneuf, etc... Chacune d'elles, au moins les plus importantes, a dans chaque localité un agent spécial ou représentant qui connaît les " bons " chais, la qualité et la sincérité des eaux-de-vie qu'ils contiennent, et, aussi, les besoins du propriétaire; il en soumet un échantillon au négociant, qui apprécie et décide en dernier ressort. Souvent même, les achats se font sans dégustation préalable, on s'en rapporte de part et d'autre à l'honorabilité de chacun; et toute vente est faite verbalement. Ce sont là des pratiques qui témoignent de l'honorabilité du commerce et de la propriété. On ne peut qu'y applaudir.

D'autres fois, le propriétaire vendeur soumet lui-même, dans un flacon à échantillon, son eau-de-vie au négociant, soit sur la *place ou*

Chais de « réserves » de vieilles eaux-de-vie, à Jarnac (Charente)

Canton, les jours de marché, soit dans le " Comptoir ". Les ventes se passent comme précédemment.

Les eaux-de-vie sont vendues au volume en excédent et au titre de 60° pour les nouvelles; les degrés alcooliques, la surforce, comme on dit est payée en plus. Pour les eaux-de-vie vieilles, il n'y a pas de *surforce*, on pourrait déterminer le volume d'après la densité du liquide et le poids. Mais

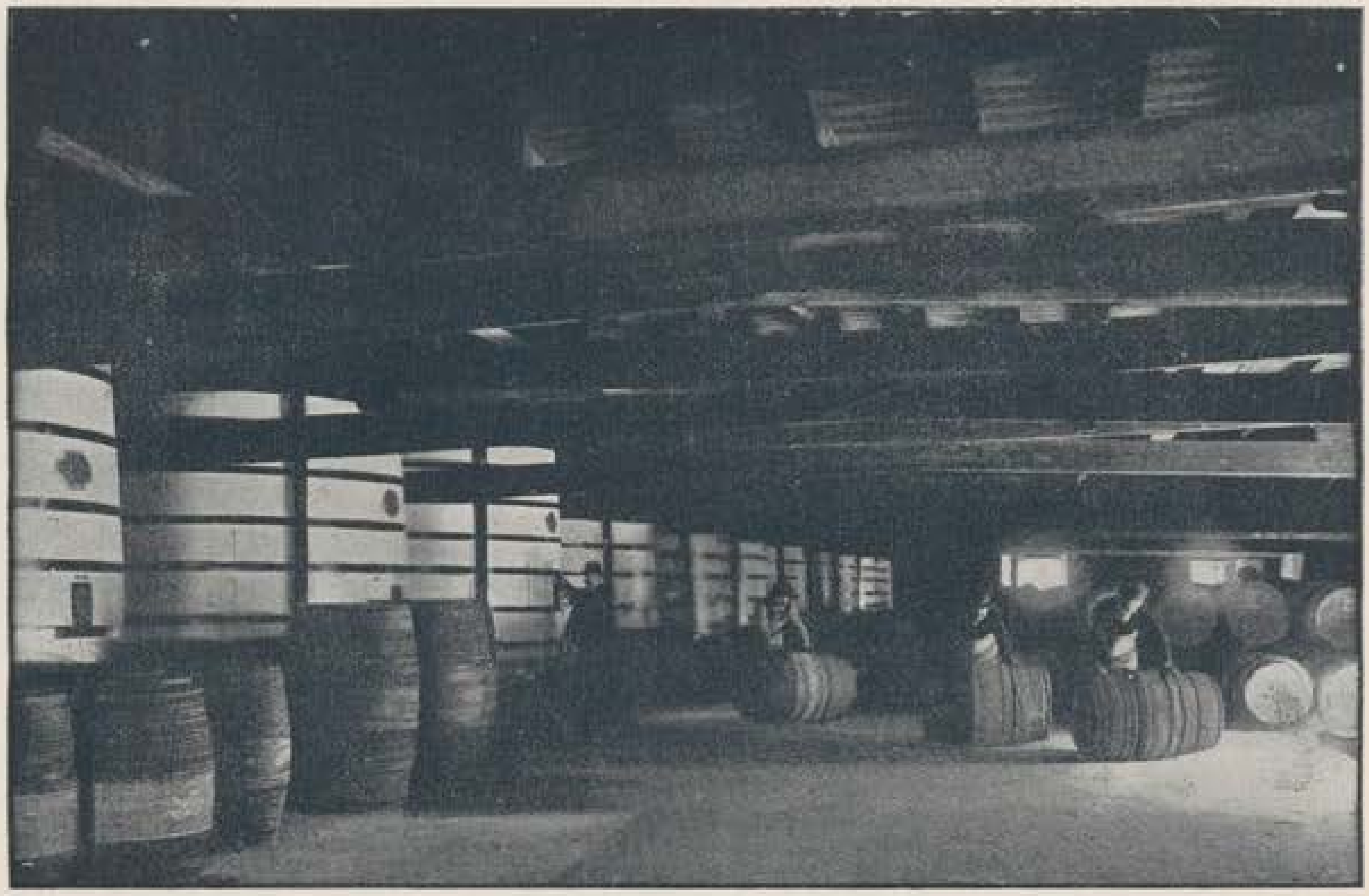
c'est une méthode qui est un peu compliquée, et qui, *dans la pratique*, n'est pas plus précise que d'autres : on se borne à mesurer le volume directement par le *dépotage* avec une mesure graduée.

Chais de tonneaux, à Cognac (Charente)

L'eau-de-vie est rarement livrée au consommateur telle qu'elle sort de la propriété. Et ceci pour plusieurs raisons. La première c'est que l'eau-de-vie du propriétaire, souvent par manque de soins, n'est pas entièrement limpide. Or, rien ne prépare aussi mal à la dégustation qu'une bouteille dans laquelle tourbillonnent des flocons ou des débris, dont le fond est caché par un « dépôt » quelconque. Aussi le négociant doit-il, avant de la mettre en bouteille, la filtrer dans un filtre en tissus de laine, etc.

D'autre part, toute maison de commerce qui a une clientèle étendue doit lui donner constamment la même qualité d'eau-de-vie. Or, celle-ci varie d'une propriété à l'autre, le commerce ne peut avoir une eau-de-vie *uniforme* que par des coupages ou des mélanges. Ces mélanges sont faits dans de grandes cuves, dans lesquelles se meuvent des agitateurs à ailettes. Après un repos plus ou moins prolongé et après filtration, les eaux-de-vie sont mises en bouteille, bouchée, étiquetée à la manière de toutes les liqueurs.

Consommation. — Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie a une saveur dite « goût de chaudière, goût de cuivre, goût d'airain » qui la rend peu agréable ; elle a aussi un titre alcoolique trop élevé pour plaire à un palais délicat. Elle n'est d'ailleurs guère consommée nature qu'après quatre ou cinq



Chais de tonneaux à Cognac (Charente)

ans de séjour dans les tierçons ; et encore, comme nous l'avons déjà dit, n'est-elle pas « à point » à ce moment.

La qualité et la valeur d'une eau-de-vie sont appréciées par la dégustation. Aucune analyse chimique ne peut suppléer la dégustation. Les commerçants « goûtent » l'eau-de-vie dans un verre rétréci en haut pour concentrer les parfums sur l'odorat. Au goût, on apprécie le moelleux, la finesse, l'arôme et le corps. Une bonne eau-de-vie doit être moelleuse, c'est-à-dire ne pas laisser une impression brûlante. L'odorat renseigne sur l'intensité et la finesse du parfum ou bouquet. Pour mieux apprécier le bouquet, il est bon de chauffer un peu le verre avec la main. La persistance est liée à la volatilité d'une partie des corps qui le constituent. Dans une bonne eau-de-vie, le bouquet doit persister dans un verre vide au moins pendant 5 ou 6 jours. Le bouquet des meilleures eaux-de-vie de Grande Champagne dure huit jours.

Les eaux-de-vie de Cognac peuvent être consommées pures à toute heure de la journée : le matin, après ou pendant les repas. Etendues

d'eau, sucrée ou non, elles constituent un rafraîchissement et même une boisson très agréable, et tout aussi hygiénique que le vin dont elles proviennent.

Que les eaux-de-vie de Cognac, additionnées d'eau ou non, et prises d'une manière continue, aient une action bienfaisante sur l'organisme, cela est certain. Elles sont même, en général, sûrement préférables à l'eau pure. Il n'en est peut-être pas toujours ainsi, et leur supériorité, au point de vue hygiénique sur l'eau pure n'est pas prouvée pour tous les cas. Beaucoup de peuples ne consomment pas d'alcool, et peut-être ne s'en trouvent-ils pas plus mal; notre organisme est si malléable qu'il s'habitue à tout, même à l'eau. Mais il est clair qu'ils ne s'en portent pas mieux non plus. Et au point de vue de la constitution physique, la boisson, pourvu qu'elle ne soit pas

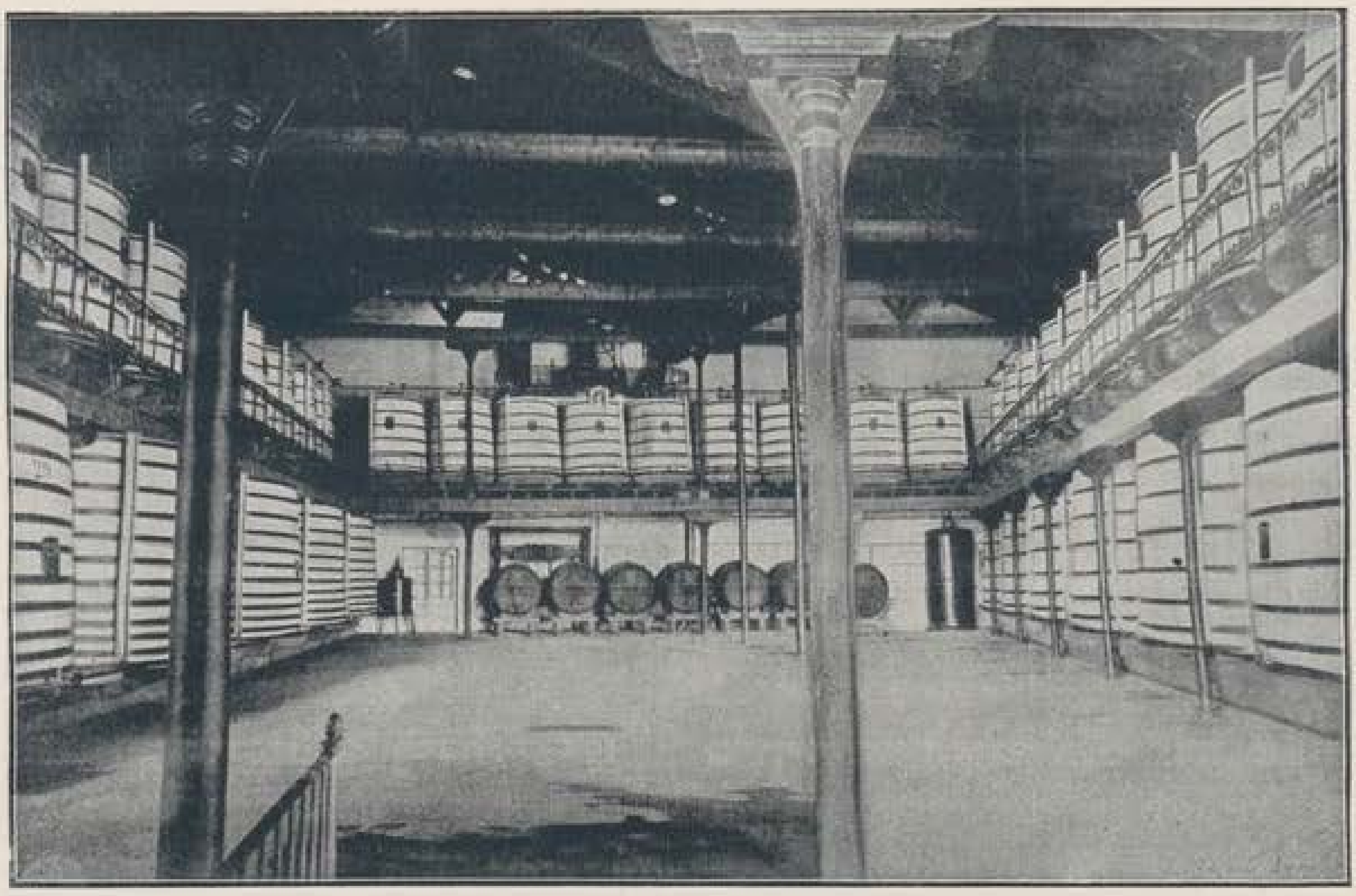
BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

Chais de tonneaux à Cognac (Charente)

absorbée en excès, importe assez peu. Les races qui boivent des liquides fermentés, c'est-à-dire alcooliques, sont tout aussi vigoureuses et réfractaires aux maladies que celles dont l'eau est la boisson habituelle.

Et même, il ne serait peut-être pas difficile d'établir que les peuples dont la constitution physique est la meilleure, et que nous considérons comme *supérieurs* à tous les points de vue, sont précisément ceux qui consomment le plus d'alcools.

Mais voici qu'à la suite de quelques expériences très sommaires faites sur des lapins ou des cobayes, les médecins condamnent presque toutes les boissons alcooliques. Les médecins d'autrefois attribuaient une foule de vertus salutaires au vin, à l'eau-de-vie, etc. Les vins de Bordeaux, de la Bourgogne, les bonnes eaux-de-vie de Cognac étaient prescrits pour dissiper les plus légers malaises comme les maladies les plus graves. Nos médecins



Chais de tonneaux à Jarnac (Charente)

modernes tendent à leur attribuer tous nos maux ; et l'on ne voit plus, surtout dans les villes et dans la société où il est de bon ton de suivre un régime, que des buveurs d'eau pure ou souillée de microbes.

L'alcool pur, étendu d'eau, est encore toléré ; c'est que l'alcool éthylique, tel que la chimie nous le donne, c'est-à-dire composé de deux atomes de carbone, 6 atomes d'hydrogène et un volume d'oxygène, $C^2 H^6 O$, est le moins toxique des alcools et des produits qui les accompagnent. Son équivalent toxique est 11,70, c'est-à-dire que pour tuer un lapin d'un kilog il faut lui introduire dans les veines 11 gr. 70, tandis que l'équivalent toxique de l'alcool amylique par exemple, qui existe aussi dans les eaux-de-vie, est de 0,63. Les toxicités relatives de ces deux alcools sont, par suite, 1 pour l'alcool ordinaire et 19 pour l'alcool amylique. Celles du furfurol, de l'aldehyde ordinaire seraient respectivement 83 et 10.

Or, les eaux-de-vie, comme le vin du reste, contiennent toutes ces substances. Voilà donc des boissons extrêmement dangereuses, et d'autant plus qu'elles sont de meilleure qualité !

Les expériences que je viens de résumer ont été faites sur le lapin et le cobaye d'une manière fort singulière ; j'admets, néanmoins que leurs résultats sont exacts et applicables à l'homme. Que peut-on en conclure ? Ici je laisse parler l'éminent directeur de l'Institut Pasteur, M. Duclaux :

« Peut-être les physiologistes qui ont fait ces expériences auraient-ils dû, en les produisant, et au lieu d'insister sur leur signification tragique, faire remarquer eux-mêmes qu'elles ne pouvaient servir à autre chose qu'à ceci : montrer que les diverses substances étudiées ne s'équivalaient pas au point de vue de leur action sur l'organisme, et que quelques-unes pouvaient tuer, à faible dose, l'animal sur lequel on les essayait. Mais de là à conclure que, ingérées après dilution dans les boissons, elles peuvent être dangereuses, il y a loin, et la preuve, c'est que nous consommons tous les jours, sans trouble, et même avec quelque satisfaction, des substances qui nous tueraient si on les absorbait à l'état concentré ou si on les inoculait dans les veines. Il y a du poison dans notre thé, dans notre café, dans notre bouillon, d'où on peut retirer une substance, la peptone, qui devient mortelle quand on l'introduit dans la circulation générale. La viande, le poisson renferment des alcaloïdes dangereux, et on ferait fuir le physiologiste le plus convaincu en lui proposant de lui injecter dans les veines la quantité de vinaigre ou même d'huile qu'il consomme tous les jours dans la salade. Il sait mieux que personne quelle est l'importance de la question de dose, celle de sa porte d'entrée, et toutes deux se trouvent souvent méconnues.

« Mais ceux qui les méconnaissent méritent un autre reproche d'ordre plus général. Ils n'ont pas collationné les chiffres fournis par l'expérience et ont aussi méconnu la disproportion énorme qu'il y a entre l'équivalent toxique et le poids de liqueur qui pouvait le fournir. Ils ont dit par exemple : le furfurol est dangereux ; il y en a dans le rhum ; donc le rhum est dangereux. Il aurait fallu y regarder de plus près.

« Dirait-on : l'acide carbonique est mortel à qui le respire ; il y en a dans l'air, donc l'air est mortel ? C'est pourtant le même raisonnement que pour le furfurol. On peut même le creuser davantage. D'après les chiffres ci-dessus, la dose mortelle est de 0 gr. 14 par kilogramme de lapin. En admettant que sa toxicité soit la même pour l'homme, il en faudrait 10 grammes environ pour un adulte de 70 kilogrammes. Admettons qu'ingéré par la bouche, il soit aussi dangereux que par voie intraveineuse ; il est loin d'en être

ainsi ; mais faisons la part belle au raisonnement que nous combattons. D'après M. X. Roques, les rhums en contiennent des quantités variant entre 15 et 40 milligrammes par litre. Prenons une richesse moyenne de 20 milligrammes. Pour trouver dans le rhum la quantité de furfurol nécessaire pour le tuer, un désespéré devrait donc en boire 500 litres, un demi-mètre cube ! On m'accordera que s'il y arrivait, il serait bien difficile de faire la part du furfurol dans son état.

« A ceux que ce raisonnement ne convaincrait pas, je peux le présenter sous une autre forme, en prenant cette fois pour exemple l'alcool amylique. Cet alcool est, nous l'avons vu, environ 20 fois plus toxique que l'alcool ordinaire ; de sorte qu'une eau-de-vie qui en contiendrait 1/20 aurait sur l'organisme une action deux fois plus puissante que l'alcool pur. De même

Intérieur d'une tonnellerie dépendant d'une grande maison de Cognac

une eau-de-vie qui en contiendrait 1/100 aurait une action représentée par 6, lorsque celle de l'alcool pur serait représentée par 5. Avec 1/1000 d'alcool amylique, ce qui est un chiffre supérieur aux chiffres réels, les nombres seraient 51 et 50 c'est-à-dire que les effets enivrants ou toxiques produits par l'absorption de cette boisson seraient attribuables par 50/51 à l'alcool pur, et pour 1/51 à l'alcool amylique. De quel droit charge-t-on celui-ci de tous les péchés, tandis qu'on innocente l'autre ? Et ce raisonnement s'applique qu'il y ait abus ou non, et il montre, je pense, que cette terreur des alcools

supérieurs et cette mansuétude pour l'alcool ordinaire sont toutes deux de véritables fantasmagories. »

Au fond, sauf abus — et dans ce cas toutes les boissons prises immodérément sont nuisibles — il ne faut pas plus croire aux graves dangers qu'aux merveilleuses vertus des alcools, de l'eau-de-vie, du vin, et même de

Intérieur d'une tonnellerie dépendant d'une grande maison de Jarnac

l'eau. Il n'y a pas plus de boissons dangereuses qu'il n'y en a d'hygiéniques. Et si nous prenons tel liquide de préférence à tel autre, ce n'est point parce qu'il offre moins de danger ou qu'il est plus salutaire — pourquoi vouloir faire du vin et de l'eau-de-vie des médicaments ? — c'est parce qu'il apaise mieux la soif ou que nous le trouvons plus agréable, qu'il soit alcoolique et aromatique ou non. En fait, il y a des boissons agréables — l'eau-de-vie de Cognac est une — et d'autres qui ne le sont pas. Mais toutes sont également hygiéniques. Prenons donc celles qui nous plaisent le plus : vin, eau, eau-de-vie, etc...

LES RÉSIDUS

I. *Le marc.* — La Vinification en " blanc " et en " rouge " laisse, comme résidu, le *marc* qui est composé : 1° des pédoncules et des pédicelles de la grappe; 2° de l'enveloppe du grain; 3° des pépins.

Les pédoncules et les pédicelles ne renferment guère que de la cellulose, des matières albuminoïdes, des tannins qu'on n'a pas intérêt à extraire, et des acides libres ou combinés. Parmi ces derniers, l'acide tartrique est le plus abondant dans la rafle. Dans les Charentes, on ne le retire pas des résidus de la vinification.

Les enveloppes du grain contiennent du sucre ou de l'alcool. On peut enlever l'un et l'autre par des lavages à l'eau, et préparer ainsi des liquides alcooliques de faible degré. D'ordinaire, tout le marc est utilisé pour la fabrication des " piquettes " ou des " rapés " de qualité inférieure, qui sont consommés par la population ouvrière.

Ailleurs le marc est distillé. Il fournit une eau-de-vie appelée *marc*, qui n'a aucune ressemblance avec le *Cognac*, mais qui est estimée dans quelques régions. Le " marc " de Bourgogne est presque célèbre.

L'huile de *pépins*, qui convient très bien aux usages industriels, n'est pas préparée dans les Charentes.

A l'Etranger, quelques industriels ont essayé d'extraire les " parfums vineux " que le marc renferme : éther œnanthique, etc, et qu'ils emploient pour bonifier les contrefaçons du Cognac.

II. *Les vinasses.* — Le résidu de la distillation du vin porte le nom de *vinasse*; on l'appelle encore *marc*, mais à tort dans les Charentes. C'est d'après M. Ordonneau, auquel j'emprunte la plupart des détails qui suivent, un liquide qui est composé des éléments fixes des vins, mais en proportions différentes; c'est si on veut du vin dépouillé de son alcool, de ses principes volatiles et d'un peu d'eau. Quand la vinasse provient de vin distillé clair, elle contient au plus 500 gr. de matières sèches insolubles par hectolitre; quand elle provient de la lie, elle peut en contenir jusqu'à 15 kilog.

Ce résidu de vin ou de lie est composé des éléments suivants :

Acide tartrique libre.
— malique.
— succinnique.
— gommes.
Bitartrate de potasse.
Tartrate de chaux.
Alumine.
Phosphates divers.
Sels de fer, de cuivre, de magnésium.
Acide sulfurique.
Matière azotée.
— pectiques.
Tannin.
Glycérine.

Les composés tartriques, la potasse, sont ceux qui ont le plus de valeur. La potasse ne peut être extraite économiquement. Il en a été longtemps de même des tartrates, qui sont restés jusqu'à ces derniers temps inutilisés et jetés au ruisseau. M. Ch. Ordonneau, a trouvé des procédés nouveaux permettant d'extraire à très bas prix tout le tartre de la vinasse ; et grâce à lui une nouvelle source de revenus est venue s'ajouter à ceux de la production des eaux-de-vie. Si l'on songe que beaucoup de distillateurs distillent près de 100.000 hectolitres de vin contenant 100.000 kilogr. de tartrate de chaux d'une valeur de 0 fr. 70 à 1 fr. le kilog., on voit quels bénéfices cette nouvelle industrie peut donner.

La quantité d'acide tartrique libre ou combiné, contenu dans le vin est évidemment variable. La vinasse en renferme un tiers de plus : soit en moyenne, 1 kilogr. de tartrate de chaux par hectolitre.

Mais l'acide tartrique ne peut-être retiré de la vinasse à l'état libre, non plus que combiné à la potasse. Il doit être transformé en *tartrate de chaux*, qui est un produit marchand.

Voici comment opère M. Ordonneau :

La vinasse chaude ou refroidie, est additionnée d'un lait de chaux jusqu'à neutralisation, ce qu'on reconnaît soit à la couleur du liquide, soit avec le papier de tournesol. Le tartrate de chaux formé se précipite au fond du récipient ; après décantation, on le recueille et on le sèche. Mais à neutralisation, il se précipite en même temps que lui, une foule de substances, albumine, fer, etc, qui le salissent et le rendent impur. D'autre part, en milieu acide, la précipitation n'est pas complète : il y a perte. Il faut donc

opérer en milieu à peine acide, qu'on réalise facilement, après neutralisation, par l'addition d'une petite quantité de vinasse fraîche ou d'acide chlorhydrique.

Le tartrate de chaux ainsi obtenu est presque blanc.

Tel est le principe de l'extraction de ce produit. Dans la pratique, elle nécessite des installations spéciales, permettant de traiter à la fois de grandes quantités de matières, des bassins de décantation, des pompes, des filtres, des fours à sécher, etc., dont la description ne peut trouver place ici.

Le tartrate de chaux bien séché, est ensuite réduit en poussière et conservé dans des locaux bien secs. Dans un local humide, il subit des fermentations diverses qui peuvent le détruire entièrement. Sa transformation en acide tartrique a lieu dans des usines spéciales, qui sont établies surtout en Allemagne.

Les lies. — Les lies épaisses sont très riches en tartre, et sont aussi utilisées pour l'extraction du tartrate de chaux.

Mais on en extrait encore les parfums qu'elles contiennent l'éther œnanthique particulièrement, qui est d'ailleurs un produit complexe.

LES CRUS

Les eaux-de-vie charentaises ne sont pas d'égale qualité, tant s'en faut. Celles qui sont produites sur les bords de l'Océan ou sur les confins du Limousin sont inférieures aux eaux-de-vie du centre de la région; et, entre ces deux qualités extrêmes, il y en a une foule d'intermédiaires.

Si chaque domaine peut produire une eau-de-vie spéciale, les caractères distinctifs n'en sont pas assez marqués pour qu'il y ait lieu d'en tenir compte. Et, contrairement à ce qui existe dans les grands crus de vin,

Fabrication de « Foudres » à Cognac

on ne distingue pas l'eau-de-vie d'une propriété de celle de la propriété voisine. Il n'y a donc ici ni « clos » ni « château ».

Les propriétaires, de même que les commerçants, ont divisé la région en quatre crus principaux : 1° la *Grande Champagne ;* 2° la *Petite Champagne ;* 3° les *Borderies ;* 4° les *Bois*. La Grande et la Petite Champagne

ne comportent pas de subdivisions : toute addition à ces deux appellations n'en pourrait que diminuer la signification et, conséquemment, la notoriété. Il en est de même des *Borderies*, dont l'étendue est d'ailleurs assez restreinte.

Quant aux *Bois*, ils se subdivisent en : Fins Bois ; Bons Bois ; Bois ordinaires ; Bois à terroir, etc.

Les Fins Bois aspirent, bien entendu, à rentrer dans la Champagne, qu'ils côtoient d'ailleurs. Aujourd'hui ils sont déjà pour quelques-uns la « *Champagne Boisée* ». Les Bons Bois, les Bois à terroir ont, pour le moment, moins de prétentions.

On est donc à peu près d'accord sur le nombre des subdivisions à établir dans la qualité des eaux-de-vie. Mais où le désaccord commence, c'est quand il s'agit de fixer les limites de chacune d'elles. Les propriétaires de la Petite Champagne veulent appartenir à la Grande ; et ceux des Bois, appartenir à la Petite Champagne. Chacun tire la Champagne à soi ; et souvent à juste raison.

Les cartes établis par le commerce et par la propriété montrent l'emplacement, l'importance et les variations dans l'étendue de chaque cru. La première, la plus ancienne néglige une partie des vignobles de la Charente-Inférieure; elle a été faite pour le commerce de Cognac, qui s'approvisionnait surtout aux environs de la ville de ce nom. Mais à mesure que les transactions sont devenues plus importantes, on a utilisé les eaux-de-vie des régions plus éloignées, et les « Bons bois », les « Bois à terroir » ont fourni leurs produits au commerce.

La troisième carte des crus est due à l'initiative du *Syndicat des Viticulteurs des Deux-Charentes*, qui est composé à peu près uniquement de viticulteurs de la Charente-Inférieure. La Grande Champagne, comme on voit, déborde un peu dans la Charente-Inférieure, particulièrement aux environs d'Archiac, où les eaux-de-vie sont d'ailleurs de très haute qualité.

Il faut bien reconnaître que dans chaque cru, il y a des parties généralement peu étendues qui donnent de meilleurs produits. On ne peut guère les noter sur des cartes à petite échelle. Le syndicat des viticulteurs a voulu les préciser et les indiquer, bien quelles soient connues du commerce et de la propriété.

Cette carte a été établie d'après les qualités des eaux-de-vie et aussi d'après la nature géologique du sol. Qu'on se base sur la nature de l'eau-de-vie, rien de mieux. Quant à prendre pour base la « formation » géologique c'est plus risqué.

Et ceci nous amène à rechercher quels sont les facteurs de la qualité des eaux-de-vie.

La qualité des eaux-de-vie n'est pas la conséquence d'un seul fait ou d'une particularité plus ou moins spéciale à la région charentaise. Elle est la *résultante* d'un ensemble complexe de circonstances, dont je vais examiner les plus importantes.

Il y d'abord le *climat*.

Le climat des Charentes, comme on sait, est tempéré, humide ou pluvieux, assez chaud pour mûrir convenablement les raisins, mais non

Echaudage de fûts à la vapeur

brûlant. Il ne présente pas, au moins pendant un temps d'une durée appréciable, des températures élevées. Les grappes mûrissent sous l'action d'un soleil modéré ; et ceci est un point important.

Chacun sait, d'autre part, que les fruits ou les fleurs ont une saveur ou un parfum d'autant plus délicats qu'ils ont pu se développer dans une atmosphère moins surchauffée. Les mêmes fleurs, les mêmes fruits, récoltés dans les pays chauds n'ont ni la même saveur, ni la même délicatesse.

Où les vins, par exemple, sont-ils réellement bouquetés et ont-ils un bouquet agréable? Ce n'est ni en Espagne, ni en Algérie. C'est dans les régions plus brumeuses, plus froides de la Gironde, de la Bourgogne, etc. C'est que la lumière a une action extrêmement intense sur la plupart des

composés organiques des fruits ou des fleurs. Elle détruit les acides, oxyde les carbures d'hydrogène qui constituent le bouquet du fruit, les transforme en résine, etc., corps plus oxygénés, et à odeur acre et moins agréable.

2° Le système de *conduite de la vigne* adopté dans les Charentes a les mêmes effets que le climat. Les sarments rampent sur le sol, et les fruits mûrissent entièrement à l'ombre ; ils restent avec une teinte verte, ne sont nullement dorés et beaux à voir ; ils sont forcément acides ; mais c'est dans cet état, et l'on voit pourquoi, qu'ils donnent le plus de qualité.

Ce qui précède nous explique aussi pourquoi les eaux-de-vie des années les plus chaudes ont moins de finesse, de moelleux, sont plus sèches, et inférieures aux eaux-de-vie des années pluvieuses ou froides.

La mise en bouteilles

Le *cépage* joue aussi, comme dans tous les crûs, un rôle important. La Folle blanche est celui qui donne l'eau-de-vie la plus bouquetée et la plus moelleuse. Le St-Emilion donne aussi des produits de bonne qualité. Le Jurançon leur est de beaucoup inférieur, de même que le Balzac, etc. Ceci est bien certain. Et la preuve que le cépage joue un rôle important, c'est que les eaux-de-vie du Gers sont aussi produites avec la même variété de Folle que celles des Charentes.

Mais on voit dejà que le cépage n'est pas tout ; sinon il n'y aurait qu'un seul crû dans les Charentes.

Le *terrain* a une influence incontestable. Les eaux-de-vie produites par des sols siliceux ressemblent peu à celles qui proviennent de terres calcaires. Et cela n'a pas manqué d'attirer l'attention d'un éminent géologue, M. Coquand, qui a étudié les terrains des Charentes d'une manière très approfondie. Pour lui, la qualité des eaux-de-vie est bien due à la formation géologique des terrains qui les produisent.

« Il est à remarquer, dit-il, que, bien que les circonscriptions établies par le commerce présentent, examinées en détail, quelques anomalies peu justifiées, elles concordent néanmoins assez exactement avec les divisions

La mise en bouteilles

géologiques; ce qui signifie qu'à une différence de qualité dans les produits, correspond un changement dans la composition du sol. »

En effet, on constate que les vignobles de la Grande-Champagne sont plantés dans les calcaires crayeux appartenant à l'étage que nous avons appelé *campanien*, que ceux de la Petite-Champagne s'observent sur l'étage *santonien*, et que les eaux-de-vie des Bois proviennent des vignes qui poussent sur les calcaires solides à rudistes des étages *provencien*, *angoumien* et *carentonien*, ou bien dans les dépôts sableux superficiels de l'époque tertiaire.

Les dégustateurs attachés aux principales maisons de commerce se trompent rarement sur la patrie des eaux-de-vie qu'on leur présente, et, comme la valeur en est basée sur la qualité et que celle-ci est réellement

subordonnée à une question de composition du sol, il s'en suit qu'on établit des prix variables suivant les lieux de provenance. En présence d'une convention pareille, consentie et acceptée sans réclamation par les vendeurs et les acheteurs, il devenait intéressant de saisir d'une manière plus précise et plus scientifique les causes qui faisaient que, dans des communes rapprochées les unes des autres ou contigües, et placées dans des conditions identiques d'exposition et de température, des vignes de même cépage fournissaient ainsi des eaux-de-vie différentes.

Je me suis livré alors, sans esprit de système, à la recherche de ses causes et je crois avoir été assez heureux pour les découvrir. Une fois en

La mise en bouteilles

possession des faits matériels, à l'appréciation desquels était attachée la solution du problème, j'ai ouvert, avec les propriétaires et les négociants les mieux placés par leur intelligence et leur connaissance pratique, des conférences où la question était nettement posée, et, pour moi, voici quelles étaient les formules de mon principe consacré par l'expérience.

1° Dans l'arrondissement de Cognac (et nous verrons plus loin qu'on doit y comprendre plusieurs communes des arrondissements d'Angoulême et de Barbezieux), les eaux-de-vie dites Grande Champagne proviennent exclusivement des couches crayeuses et friables qui constituent l'étage campanien, que caractérise si nettement la présence de l'*Ostrea*

Vesicularis, et qui s'étend depuis les coteaux de Salles, de Gimeux et de Segonzac jusqu'à l'extrémité méridionale du département. C'est au même étage qu'appartiennent les terres blanches des cantons de Blanzac et de Lavalette, ainsi que les coteaux d'Archiac, d'Echebrune et de Pérignac, dans le département de la Charente-Inférieure, c'est-à-dire la continuation sur la rive gauche du Né des couches campaniennes de l'arrondissement de Cognac.

2° Les eaux-de-vie de la Petite Champagne proviennent des couches calcaires placées au-dessous de l'étage campanien et au-dessus de

La mise en bouteilles

l'étage puberkien, c'est-à-dire de l'étage santonien. Dans cette zône qui est beaucoup plus étendue que celle dont nous venons de parler, les bancs offrent une pierre plus solide, moins crayeuse, mais empruntant, néanmoins, quelque chose de la friabilité des bancs campaniens, auxquels ils passent par nuances insensibles. La roche est en un mot, moins tuffacée.

3° Enfin les eaux-de-vie des Bois proviennent des coteaux formés par les calcaires durs à rudistes ou des champs recouverts par les sables et les argiles tertiaires. Si les premiers donnent des qualités préférables, cela tient assurément à la présence du principe calcaire qui manque aux seconds. J'omets à dessein de mentionner ici les qualités de Moyenne-Champagne, de Moyen-Bois, qui représentent des produits intermédiaires que l'on obtient

principalement aux points de contact ou vers les limites des divers étages que nous avons mentionnés. »

Il est vrai que la craie Campanienne donne souvent de meilleurs produits que la craie Santonienne, et cette dernière que le calcaire jurassique. Mais les sols argileux, siliceux des Borderies donnent plus de qualité que les groies sèches et même que quelques parties crayeuses du sud-ouest de la Charente-Inférieure. La formation géologique n'a donc pas l'importance que lui attribue Coquand. La structure pétrographique d'un étage géologique est très variable. Ici la roche est tendre, là elle est dure, ailleurs elle devient siliceuse ou argileuse. Des terrains aussi divers, quoique de même formation ne peuvent agir de la même manière sur la vigne. Par contre, des terrains de formations différentes peuvent avoir la même structure pétrographique, et conséquemment la même action sur la plante.

La composition chimique a en somme fort peu d'importance. Mais la nature physique me paraît avoir une influence prépondérante. Les plus hautes « qualités » sont obtenues dans des sols crayeux, à craie tendre et très poreuse et ayant, pour sous-sol, des bancs très puissants de craie semblable.

Le sous-sol, grâce à sa porosité et à sa grande épaisseur emmagasine l'eau de pluie, et il la cède peu à peu soit à la partie superficielle, soit à la végétation. C'est en quelque sorte un régulateur d'humidité, et, dans les terres crayeuses la vigne ne souffre ni de la sécheresse, ni d'un excès d'humidité. Et il en résulte que la végétation, surtout vers la véraison se continue lentement; de nouvelles feuilles se forment peu à peu qui assurent l'alimentation de la grappe et l'accumulation du sucre et des autres substances dans les grains.

Dans les sols secs, la végétation s'arrête trop tôt. Les petites feuilles du sommet restent telles quelles ou tombent. Les feuilles adultes sont bientôt devenues trop vieilles pour fonctionner normalement, de sorte que la grappe ne peut mûrir.

Par contre, la végétation continue longtemps dans les sols humides, et les produits des nouvelles feuilles sont absorbés en partie par les rameaux en voie d'accroissement : d'où retard et ralentissement de la maturation, qui dès lors ne se termine peut-être pas toujours dans les conditions les plus propres à assurer l'élaboration des principes immédiats tels que sucres, acides, parfums, etc...

Ainsi, à mon sens, la qualité des produits est sous la dépendance de la végétation et de la manière dont celle-ci se poursuit. Est-elle arrêtée

trop tôt par la sécheresse, ou bien est-elle trop prolongée par un excès d'humidité, le fruit mûrit dans des conditions défectueuses, et donne moins de qualité. Et il s'ensuit que les sols dont la teneur en humidité est modérée et sensiblement uniforme, sont ceux qui donnent les meilleures eaux-de-vie, comme aussi les meilleurs vins. C'est pourquoi les craies poreuses, fendillées du Campanien donnent les eaux-de-vie de haute réputation spéciales à la Grande-Champagne.

Le Santonien, plus compact, plus dur, moins fendillé, recouvert de moins de terre végétale, alimente sans doute la vigne moins bien en eau; et le *Coniacien* qui est dur et sec tout comme le provencien, l'angoumien, le Carentonien exposent encore davantage la plante à la sécheresse ; et il me semble que les eaux-de-vie y sont encore de moins bonne qualité. Il ne suffit donc pas d'avoir de la craie campanienne même dans les Charentes pour avoir des eaux-de-vie de Grande-Champagne. Il faut encore que cette craie soit poreuse, friable, etc.; et il n'en est pas ainsi partout.

Dans les groies, on peut distinguer les groies sèches ou petites groies et les groies argileuses ou fortes groies. Les premières sont évidemment inférieures aux secondes : on voit pourquoi. L'eau-de-vie qu'elles produisent a moins de moelleux.

Les terres argileuses, quand elles sont placées sur un coteau et non dans un bas-fond, et reposant sur la craie, donnent aussi de la qualité. Témoin, les Borderies de Cognac, les ilots argileux de la Grande-Champagne. C'est que dans ces terres, la végétation s'accomplit presque dans les mêmes conditions que dans la craie ou les fortes groies.

Il n'en est plus de même des terrains silico-argileux, quelle que soit la nature du sous-sol. C'est que ces terres sont tantôt trop humides, tantôt trop sèches. C'est là que la vigne souffre le plus fréquemment de la sécheresse ; aussi les produits y sont-ils de moins bonne qualité que dans la Champagne.

Il est évident que le voisinage des forêts de pins par exemple, ou de la mer, ou de marais peut modifier aussi la nature des produits de la vigne. Les eaux-de-vie des côtes de l'Océan, de l'Ile-de-Ré et de l'Ile-d'Oléron, doivent leur goût spécial à une odeur que dégagent les varechs apportés, par les vagues, sur la plage.

Ainsi le climat, le sol, les cépages, les systèmes de culture et de distillation sont les principales circonstances qui influent sur le développement de la vigne ou sur ses produits. La qualité des eaux-de-vie en est la *résultante*, et, conséquemment, elle varie avec les modifications que

chacune d'elles peut subir. Sous un climat chaud, toutes les autres conditions étant les mêmes, l'eau-de-vie ne peut plus ressembler à l'eau de vie de Cognac, etc., etc.

Le cépage peut être cultivé partout et d'après les mêmes méthodes que dans les Charentes; la distillation peut être faite partout comme à Cognac, et avec les mêmes alambics; l'eau-de-vie peut être logée dans des fûts identiques à ceux qu'on emploie dans notre région; elle peut être soignée aussi bien et même mieux. Mais le climat et le terrain ne peuvent nulle part ailleurs se présenter *ensemble* et avec les mêmes caractères qu'ici. Il ne suffit pas d'ailleurs, en ce qui concerne le sol, qu'il appartienne aux mêmes formations géologiques, il faut qu'il ait la même structure physique ou pétrographique. Et cela ne s'est pas encore rencontré. Il faudrait de plus que le climat de la région où pourraient se trouver de tels terrains fût identique à celui des Charentes et c'est presque impossible. Il y a donc bien peu de chances que tous les éléments qui influent sur la nature de produits soient réunis dans une contrée quelconque comme dans les Charentes; et dès lors, *aucune autre région ne peut produire du Cognac*. La plus légère différence dans le climat, dans le sol, etc., suffit à modifier du tout au tout la nature des eaux-de-vie; et il faut bien qu'il en soit ainsi, puisque, même dans les Charentes, il y a des parties peu étendues, il est vrai, qui donnent de l'eau-de-vie médiocre. Tous les essais de production d'eau-de-vie de Cognac qui ont été faits un peu partout avec les cépages et les méthodes charentaises n'ont abouti qu'à des échecs. Et ces insuccès auraient pu être prévus, si l'on avait tenu compte de ce principe : que la nature des produits est subordonnée à un *ensemble* de conditions qui n'est que fort rarement réalisé.

HUITIÈME PARTIE

HISTOIRE DU COMMERCE

DES

EAUX-DE-VIE DE COGNAC

PAR

M. ALPHONSE VIVIER

Avocat à Cognac

Membre des Sociétés d'Economie Politique et de Statistique de Paris

Secrétaire de la Société des Viticulteurs de France (12e section)

(Groupe régional des Charentes)

La région des Charentes a été depuis les temps les plus reculés de son histoire une région où la culture de la vigne a toujours été en honneur.

Si le principe de la distillation remonte lui-même à une époque très ancienne, la transformation de nos vins en eau-de-vie n'a guère commencé avec quelque importance qu'au commencement du XVIIIe siècle.

On ne s'étonnera donc pas si l'histoire du commerce charentais que nous nous proposons de tracer dans les lignes qui vont suivre, se rapporte beaucoup plus, en ce qui concerne la période antérieure au commerce de vins qu'à celui de l'eau-de-vie.

Les deux département de la Charente et de la Charente-Inférieure ont été formés, lors de la nouvelle division territoriale de la France en 1791, des deux vieilles provinces de l'Aunis et de la Saintonge et d'une partie de l'Angoumois. La première avait comme capitale La Rochelle, la seconde Saintes et la troisième Angoulême. C'est toutefois tout spécialement par l'Aunis, territoire avoisinant la mer et qui offrait aux produits du sol les seuls moyens de transports relativement faciles de la navigation, que le commerce de toute la région put se développer au loin, et c'est par le port de la Rochelle que nous verrons s'effectuer les premières expéditions à l'étranger de vins qui ont constitué l'embryon de ce grand commerce d'eaux-de-vie des Charentes, déjà prospère au siècle dernier, et qui a pris une si grande extension dans celui-ci, au fur et à mesure que se sont accrues pour nous les facilités de pénétration sur les marchés extérieurs.

Dès le commencement du XIIIe siècle, le vin constituait un des principaux objets d'exportation des Rochelais, déjà renommés comme intrépides navigateurs. Dans la réponse que faisait en 1408, le procureur du Roy à certaines doléances des bourgeois, on remarque ce passage : « Le pays

d'Aulnis, *où il n'y a que vignes...* », et dans une ordonnance de Charles VII en 1424, il était dit : « La Rochelle, *située en païs vignobles.....* ».

Antérieurement, et dès 1205, nous voyons le roi d'Angleterre, Jean-Sans-Terre, accorder aux Rochelais des lettres de protection et de sauvegarde pour aller vendre leurs vins en Flandre, où leur commerce était déjà considérable avec les six principales villes de cette province, ainsi qu'en atteste une charte du même prince datée de l'an 1209. Les comtes de Flandre et du Hainaut, dans le cours des XIIIe, XIVe et XVe siècles, octroyèrent aux marchands Rochelais *plusieurs grandes et amples franchises pour le commerce et traficq de leurs vins :* il en existait de vastes entrepôts dans les Pays-Bas. En 1388, pendant la guerre entre les Flamands et les Anglais, ceux-ci capturèrent en mer des bâtiments portant 9000 muids de vin provenant de La Rochelle et l'on trouve dans les archives de l'Hôtel-de-Ville de Gand un mandement de Charles VIII, du 12 octobre 1491, permettant aux habitants de cette ville de prendre 2000 pipes de vin en France, moitié à La Rochelle, moitié à Bordeaux. Le trouvère Henry d'Andély nous apprend du reste que les vins d'Aunis étaient recherchés jusqu'en Danemark et en Norwège.

Non seulement pendant que la Rochelle fut soumise à la domination anglaise, mais constamment depuis, et même pendant toute la guerre de cent ans, les trois royaumes d'Angleterre, d'Ecosse et d'Irlande furent pour les vins de La Rochelle un vaste marché sur lequel ils jouissaient des plus grandes immunités de même que dans toutes les possessions continentales dépendant des rois d'Angleterre. Mais ce n'était pas uniquement dans les pays d'outre-mer que nos vins étaient recherchés. Dans son savant ouvrage sur le commerce maritime de Rouen, M. de Fréville cite les vins de La Rochelle au nombre des importations les plus anciennes de la capitale normande.

Les côtes de Bretagne et de Picardie leur offraient aussi d'importants débouchés et il s'en faisait dès le XIIIe siècle un grand commerce avec Paris. Dans un poëme en l'honneur de cette capitale, composé en 1323, Jehan de Jaudun dit en parlant de la Seine que ce fleuve transportait chaque année pour la consommation des Parisiens de grandes quantités de vins, parmi lesquels il citait ceux de Grèce, de Grenache, de La Rochelle et de Gascogne (Bordeaux). On voit que le vin d'Aunis figurait en bonne compagnie.

« Ce n'est pas que je veuille prétendre, écrivait fort judicieusement en 1866 notre savant compatriote E. Jourdan dans son *Essai historique sur les vignes et les vins d'Aunis*, auquel nous empruntons tous ces détails, que je

veuille prétendre que de si grandes quantités de vins, exportées en tant de lieux divers, provinssent seulement du petit pays d'Aunis. Bien évidemment dans le port de La Rochelle, le plus important de la contrée, venaient s'embarquer pour être expédiés au loin les vins des régions voisines comme ceux de la Saintonge et de l'Angoumois. Et il se produisait alors pour les vins, désignés d'une façon générale par le nom du lieu d'expédition et du centre commercial de la région, ce qui s'est produit depuis et se produit encore aujourd'hui pour nos eaux-de-vie, qui à leur tour ne sont connues que sous le nom d'EAUX-DE-VIE DE COGNAC, bien que Cognac ne soit pas l'unique siège commercial des Charentes, mais seulement le plus important.

Les vignes jadis cultivées en Aunis et dans tout le pays avoisinant produisaient un vin d'excellente qualité, d'une conservation facile, propre aux transports lointains. On paraît à une certaine époque avoir substitué aux cépages primitifs des cépages plus fertiles. L'on dut constater en même temps que les vins avaient moins de « tenue », et c'est de ce temps là que date leur transformation en eaux-de-vie par la distillation.

Quoi qu'il en soit, les vins des Charentes ont joui jadis d'une réputation aussi grande que celle qu'ont acquise depuis nos eaux-de-vie. Ils figuraient avec honneur sur la table des anciens rois d'Angleterre. Il résulte de lettres royales publiées dans la collection de M. Champollion-Figeac qu'en 1280, Philippe III, roi de France, renouvelait ses instances auprès d'Edouard d'Angleterre pour qu'il ait à faire payer à Enard de Breuil, bourgeois de La Rochelle, 32 tonneaux de vin que feu Thomas de Breuil avait jadis fournit à Henri III, son père : ce qui prouve, entre parenthèses, qu'à cette époque reculée, les rois eux-mêmes ne dédaignaient pas de s'occuper à faire rentrer les créances de leurs sujets. Et on ne les accusait pas de recevoir des *pots-de-vin* pour leurs bons offices.

On a vu plus haut qu'au XIVe siècle, Jehan de Jaudun parlait des vins d'Aunis immédiatement après les vins de Grèce et de Grenache et avant ceux de Gascogne et de Bourgogne. Un siècle auparavant, de vieux fabliaux les vantaient en termes plus explicites et non moins louangeurs. L'auteur du fabliau de *Cocaigne*, dans sa peinture de ce lieu enchanteur pour les gourmets le fait traverser par une rivière, se divisant en deux bras dont l'un roule des flots du meilleur vin rouge qu'on puisse trouver à Beaune, — la réputation des vins de Bourgogne était déjà faite — et l'autre, un vin blanc rivalisant avec ceux d'Auxerre, de Tonnerre et de *La Rochelle*.

Quand, dans le poème d'Henri d'Andely, intitulé : « La bataille

des vins », le roi mande à ses messagers d'aller quérir les meilleurs vins du monde, ceux-ci lui rapportent des vins de Chypre, d'Auxerre, de Moselle, d'Aunis et de La Rochelle. Et comme en vantant leurs mérites et leur renommée, les vins d'Auxerre et de la Moselle s'enorgueillissaient d'abreuver les Allemands, le vin de La Rochelle leur impose silence, et prenant la parole : « Je repais, dit-il, toute l'Angleterre, les Bretons, Flamands, Normands, Ecossais, Irlandais, Norwégiens et Danois, et de tous ces pays, je rapporte de beaux esterlins ».

Dans un ouvrage de médecine qu'il publia en 1603, Etienne Thevet, chirurgien du prince de Conti, après avoir donné la supériorité au vin blanc sur le vin rouge, cite parmi les plus réputés les vins de Malvoisie, d'Andalousie, de Grèce et d'Italie; puis il ajoute : « De même, en France, les vins d'Aunis et d'Anjou, qui sont blancs, surpassent toutes sortes de vins en bonté.

D'ailleurs, dans son théâtre de l'agriculture, Olivier de Serres, en 1629, plaçait les vins d'Aunis au nombre des meilleurs vins blancs.

Nos vieilles provinces d'Aunis, de Saintonge et d'Angoumois ne produisaient pas uniquement du vin blanc. Dans les anciens titres il est souvent parlé de vignes vermeilles, et si nos vins rouges ont été moins prisés, à raison notamment de la supériorité qu'avaient sur eux les vins de Bordeaux et de Bourgogne, certaines contrées charentaises ont cultivé avec succès jusqu'à la crise phylloxérique, le *Balzac* notamment, qui donnait des vins rouges excellents et très estimés même en dehors de la région. Les vins rouges de Chassors, près Jarnac, et de tout le pays circonvoisin étaient très estimés, même à l'étranger, et s'en allaient à la fin du siècle dernier avec nos excellents vins blancs de Colombard dans les villes hanséatiques.

Les Hollandais furent les premiers qui envoyèrent à Cognac des agents chargés d'acheter des vins et de les embarquer par le port de La Rochelle. L'importance de leurs achats engagea les habitants de la région à étendre davantage leurs vignobles, et la contrée des « Borderies », avoisinant Cognac, ne suffisant plus aux besoins du commerce et des expéditions, la rive gauche du fleuve fut, elle aussi, bientôt couverte de vignes.

La production devint alors si considérable que les propriétaires, dans l'impossibilité d'écouler immédiatement leurs vins et de les conserver sans qu'ils se gâtassent, eurent l'idée, à l'instigation d'un chirurgien du pays, vers 1630, de recourir à la distillation, ce qui jusque-là n'avait été pratiqué que sur de faibles quantités par les alchimistes et les apothicaires, suivant un procédé dont l'origine du reste est très ancienne.

Le principe de la distillation semble en effet avoir été connu dès la plus haute antiquité, car les figures retrouvées sur d'anciens monuments égyptiens paraissent se rapporter à cette opération. Plus tard les Grecs, les Romains l'ont appliqué à la préparation des parfums. Mais il est assez difficile de dire quel alchimiste, médecin ou souffleur du moyen-âge, faisant par hasard chauffer du vin, reconnut le premier que la vapeur qui s'en dégageait, donnait, par sa condensation, un liquide inflammable et de saveur brûlante.

On a longtemps attribué l'honneur de cette découverte à Arnaud de Villeneuve (1238-1314) : il est plus probable qu'elle remonte à une époque antérieure, car dès le XIe siècle le médecin arabe Aboul-Cacem parle de l'eau-de-vie et décrit les appareils distillatoires de son temps.

Quoi qu'il en soit, bien qu'on lui attribuât des vertus curatives merveilleuses et qu'on l'appelât eau d'immortalité « qui prolonge les jours, dissipe les humeurs peccantes, ranime le cœur, et entretient la jeunesse », ce n'est qu'à la fin du XVIIe siècle que l'usage commença à s'en répandre comme boisson.

L'ingénieur Masse, qui a laissé de si précieux manuscrits sur les provinces d'Aunis et de Saintonge écrivait en 1712 : « Il n'y a pas encore 90 ans, — à ce que m'ont assuré les anciens du pays, — ce qui nous reporterait à 1622, que l'on a commencé dans les dites provinces à convertir le vin en eau-de-vie. Le moindre paysan un peu aisé faisait brûler son vin, dont les marchands faisaient alors un très grand débit sous cette forme nouvelle. C'est même ce qui avait déterminé tout le monde à planter des vignes, ce qui fait qu'il ne restait que très peu de terres incultes. Et Masse ajoute : « D'ailleurs le vin qu'on y recueille est plus propre en général pour l'eau-de-vie que pour boire. »

A la fin du XVIIe siècle on retrouve en Angleterre plusieurs familles de protestants français qualifiés de *distillateurs*, tels que les Delamain (qui, partis de Jarnac en 1625 avaient émigré en Irlande), les Ardouin, Mallet, Lasserre, Mazière, Lamillière, etc., etc.

Dès 1549, les minutes du notaire Lecourt constatent l'achat par un marchand de La Rochelle « de quatre barriques playnes d'eau-de-vie bonne et marchande, au prix de 60 livres tournois les quatre », et en 1571, d'après des actes du notaire Tharazon, on relève plusieurs ventes d'eau-de-vie « enfustées en barriques neufves et de jaulge » par la veuve d'un sieur Jehan Serazin qualifié de *marchand et faiseur* d'eau-de-vie. Le vin coûtait cette année-là 20 à 22 livres tournois le tonneau.

D'un autre côté, il est certain que dès le milieu du XVIIe siècle,

le commerce des eaux-de-vie avait pris dans toute la région une certaine extension puisque on en exportait déjà couramment dans les Flandres, en Normandie, en Picardie, en Hollande et en Irlande. L'Angleterre n'en absorbait encore que fort peu. Ces eaux-de-vie qui provenaient de toutes les parties des provinces d'Aunis de Saintonge et d'Angoumois où existaient des vignes, étaient généralement embarquées au port de La Rochelle par barrique de 27 veltes. Toutefois les négociants qui les chargeaient ne paraissent avoir été au XVIe et au XVIIe siècles que des agents commissionnés par l'étranger pour l'achat de la marchandise. Ce n'est qu'à partir de 1643, date de fondation de la plus ancienne maison de Cognac, la maison Augier, que nous allons les voir devenir exportateurs pour leur propre compte.

En 1640, nous voyons apparaître un édit royal frappant l'eau-de-vie d'un droit d'entrée, dit *droit de barrage*, de dix sols par muid. Ce fut le prélude des impôts qui devaient venir par la suite s'appesantir de plus en plus lourdement sur nos produits.

Dans un mémoire adressé au roi vers la fin du XVIIe siècle, M. de Bernage, intendant de la généralité de Limoges écrivait :

« Les vins sont le principal produit de l'Angoumois, mais les plus grands vignobles sont dans l'élection de Cognac. Les vins rouges se débitent en Poitou et en Limousin ; il s'en vend très peu aux étrangers qui ne les trouvent pas assez forts pour passer la mer. Mais quand les vins blancs sont convertis en eau-de-vie, qui est leur destination ordinaire, les flottes anglaises et danoises viennent les chercher en temps de paix aux ports de la Charente et il s'en fait une consommation avantageuse à la province. »

Au commencement du XVIIIe siècle et d'un état du commerce de La Rochelle qui porte la date de 1736, il résulte qu'il s'expédiait par ce port des eaux-de-vie dans les trois royaumes d'Angleterre, Ecosse, Irlande, au Canada, en Suède, en Danemark, en Moscovie, dans les villes hanséatiques, en Hollande, dans la Flandre impériale, en Espagne, en Portugal, en Italie, sans compter les diverses provinces de la France.

L'historien Arcère dit que de son temps — c'est-à-dire aux environs de 1750 — la quantité moyenne qui sortait annuellement du port de La Rochelle était de 35 à 40.000 barriques de 27 veltes. Un mémoire imprimé en 1780 donne le chiffre de 30.000 barriques pour la seule province d'Aunis.

Ce qui est certain, c'est que le commerce d'exportation des eaux-de-vie, sans avoir encore dans les Charentes au XVIIIe siècle le développement considérable qu'il a pris à partir de 1820, avait déjà malgré certaines oscillations, une importance très marquée.

Toutefois de grandes entraves existaient, résultant de l'énormité du droit dès qu'il s'agissait de faire passer des produits d'une province dans une autre. « C'est ainsi que pour les vins, les droits à la sortie, fixés par le tarif de 1664, à 12 livres, se montaient en 1781 à 48 livres 18 sous 3 deniers par tonneau, et ce sont ces droits prohibitifs qui contribuèrent à amener les propriétaires à convertir de plus en plus leurs vins en eau-de-vie. A cet effet, les propriétaires de vignes faisaient de grands approvisionnements de bois dans les forêts des environs, afin d'être à même d'alimenter leurs chaudières. Celles-ci étaient encore alors d'une extrême simplicité : elles étaient généralement très petites et ne contenaient qu'une barrique de vin, de sorte qu'il fallait *six chauffes*, c'est-à dire charger six fois la chaudière pour obtenir une barrique d'eau-de-vie. La dépense était de 11 livres 14 sous si l'on employait du bois. Quelquefois, et par économie, on brûlait du charbon de terre, ce qui réduisait les frais de distillation à 6 livres 18 sous en moyenne.

Le 27 mai 1784, intervint un arrêt du conseil du roi portant réduction des taxes de sortie sur les vins d'Aunis qui étaient exportés à l'étranger. On y lit ce qui suit :

« SUR CE QUI A ÉTÉ REPRÉSENTÉ AU ROI, ÉTANT EN SON CONSEIL, par les propriétaires des vignobles du pays d'Aunis, que les différents droits auxquels leurs vins étaient assujettis à la sortie du royaume se trouvaient, par l'effet des sous pour livres additionnels, portés à un taux qui n'en permettait plus l'exportation, d'où il pourrait résulter une diminution notable dans la culture des vignes qui sont la principale richesse de cette province, et Sa Majesté s'étant fait rendre compte des droits qui sont perçus sur les vins, tant lorsque qu'ils sont consommés dans le pays, que lorsqu'ils sont exportés à l'étranger, et ayant reconnu qu'ils sont assujettis dans ce dernier cas à des droits infiniment plus considérables que lorsqu'ils sont consommés dans le royaume, elle a jugé devoir rectifier cette fausse combinaison et accueillir favorablement les représentations que lui ont adressées les propriétaires des vignobles du pays d'Aunis. A quoi, voulant pourvoir : Oui le rapport du sieur de Calonne, conseiller ordinaire au conseil royal, contrôleur général des finances, *LE ROI ÉTANT EN SON CONSEIL*, a ORDONNÉ ET ORDONNE qu'à compter du prochain et jusqu'à ce qu'il en ait été autrement ordonné, les vins qui seront enlevés des différents lieux de la province d'Aunis pour être exportés à l'Etranger, ne seront assujettis qu'au paiement du droit de huit livres par tonneau, et les dix sous par livre en sus du dit droit : veut Sa Majesté que la moitié du dit droit soit perçue au

profit de l'adjudicataire général des fermes pour tenir lieu des droits de sortie du tarif de 1664, de la subvention par doublement et du droit de jauge et de courtage, et que l'autre moitié soit perçue au profit du régisseur général des Aides, pour tenir lieu des droits de courtiers-jaugeurs, d'inspecteurs aux boissons, d'anciens et nouveaux cinq sous, dans le cas où ils seraient dûs, et généralement de tous les droits qui pourraient être perceptibles, depuis le lieu de l'enlèvement jusqu'à la sortie du royaume, à la charge par les propriétaires de faire déclaration aux premiers bureaux des lieux de l'enlèvement et de prendre, tant des employs de la ferme générale que de ceux de la régie générale, toutes expéditions nécessaires pour assurer la destination desdits vins à l'étranger.

« Fait au Conseil d'Etat du Roi, etc., etc..... »

Antérieurement à cet arrêté royal, le tableau d'autre part, donne le relevé exact des droits payés pour une barrique d'eau-de-vie expédiée à l'étranger par les ports de La Rochelle, Charente ou Bordeaux, qui constituaient les trois ports par lesquels s'écoulaient pour les pays d'outre-mer tous les produits charentais.

On y remarquera notamment la multiplicité des droits qui peu à peu étaient venus se juxtaposer les uns sur les autres. Il en a bien toujours été ainsi par la suite et jusqu'à nos jours, car les besoins du Trésor ont des exigences insatiables, mais au moins depuis la Révolution s'est-on trouvé en présence de droits uniformes pour toute l'étendue du territoire. Sous l'ancienne monarchie, au contraire, il y avait des provinces soumises au régime des Aydes et d'autres qui ne l'étaient pas. Puis le roi avait créé dans certains ports des offices de courtiers-jaugeurs auxquels une redevanee était due pour toute quantité expédiée. A La Rochelle on appliquait le tarif de 1664 et les droits de Prévôté dont l'ensemble représentait 6 livres par barrique. A Charente, on appliquait une traite spéciale dite « *Traitte de Charente* » qui remontait à un arrêt du conseil du Roi du 29 novembre 1687 et qui était arrivé avec les 10 sous par livre, au plus à former un total, rien que de ce chef, de 16 livres 10 sous.

Il est inutile d'observer qu'en outre de ces inégalités, ce système fiscal était le contraire même de toute raison. Au lieu de faciliter les négociants exportateurs dans des expéditions qui leur permettaient de draîner l'or de l'étranger, on commençait par les entraver par des droits à la sortie. C'était pire que du protectionnisme, c'était vouloir empêcher tout commerce avec l'Etranger.

DROITS dus à la Ferme Générale sur une barrique d'eau-de-vie de 27 veltes sortant :

de Bordeaux pour l'Etranger

Convoi	8l. 2s d
Comptabilité	2. 14. »
	10. 16. »
2s par L. de contrôle	1. 1. 8.
Courtage	» 16. 3.
	12. 13. 11.
10s p.	6. 7. »
	19. » 11.
3s par L. arpentement à la ville 2 l 17 s 3d 10 s par L.	4. 5. 11.
Total...	23l. 6s. 10d.

de La Rochelle pour l'Etranger

Tarif de 1664.	3. » »d
Prévoté	1. » »
	4. » »
10s. p. L.	2. » »
	6. » »
Jauge et Courtage 1. 13. 9. 10 p. L. » 16. 11.	2. 10. 8.
Total....	8. 10. 8.

No En conséquence des L. P. de février 1782. Le droit sera de 11 l 1s 4d avec le doublement des droits de jauge et de courtage.

Sortant pour une province du roïaume non sujette aux Aydes.

Tarif de 1664.	3. » »
Prévôté	1. » »
10l p. L.	6. » »
Subvention 4l. 2s. 6d / 10s. p. L 2. 1. 3. — 6l. 3s. 9d Jauge, court. 1 13. 9 / 10s p. L. » 16. 11 — 2. 10. 8.	8. 14. 5.
Total....	14. 14. 5.

No Le droit de 14l. 14s. 5. sera à 23l. 8s 10d par le doublement des droits de subvention, jauge et courtage ordonné par les L. P. du mois de février 1782.

de Charente pour l'Etranger

Traitte de Charente arrêt du 29 novembre 1687.	11l »s »d
10s p. L.	5. 10. »
	16. 10. »
Jauge, courtage 1l 13s 9d 10s p. L. » 16. 11.	2. 10. 8.
Total....	19. » 8.

No En conséquence des L. P. du mois de Février 1782, le droit de jauge, courtage y compris les 10s p. L. sera de 5l 3s 4d ainsi une B. eau-de-vie de 27 veltes allant à l'étranger païera 21l 11s 4d au lieu de 19l »s 8d qu'elle païe actuellement.

Sortant pour une province non sujette aux Aydes.

Traitte de Charente.	11. » »
10s p. L.	5. 10. »
	16. 10. »
Subvention 4l. 2s 6d / 10s p. L. 2. 1. 3. — 6l. 3s. 9d Jauge, Court. 1. 13. 9 / 10s. p. L. » 16. 11. — 2. 10. 8	8. 14. 5.
Total....	25. 4. 5.

No En conséquence des L. P. du mois de février 1782, les droits de subvention, jauge et courtage y compris les 10s p. L. seront de 17l 8s 10d Ainsi une barrique eau-de-vie de 27 veltes allant de Charente dans une province non sujette aux Aydes paira 33l 18s 10d au lieu de 25l 4s 5d qu'elle païoit avant les L. P. ci-dessus citées.

Comme on le voit, les droits de sortie à l'exportation étaient très différents suivant le port par lequel la marchandise était expédiée. C'est ce dont se plaignent fort justement les négociants charentais dans la note suivante, retrouvée aux Archives de la Charente :

« Chaque 27 veltes d'Eau-de-vie des Provinces d'Angoumois et » de Saintonge payent aux Bureaux de Charente, Rochefort et Mortagne » allant à l'Etranger, les 10 francs p. livre du droit principal compris pour la
» traite . . . . .L. 16.10
» et pour la jauge et courtage, égallement les 10 fr. par L. compris 2.10 8
19 8

» Au Bureau de sortie à La Rochelle la même quantité de
» 27 veltes d'Eau-de-vie ne paye de tous droits au Roi que. . . . L. 8.10 7

» A Bordeaux il est perçu pour tous droits au Roi
» environ. . . . . , ...L. 42 » »
» par pièce de 50 veltes d'Eau-de-vie dont l'étranger ne supporte que 30 livres » que le vendeur tient compte de 12 livres à l'acquéreur, l'Eau-de-vie si » fabrique à tel degré de force que l'Etranger la demande, et si exporte » sans payer plus de droits que l'eau-de-vie ordinaire, ou de simple preuve.

» A Cette et en Provence, il ne se perçoit qu'un droit de foraine » qui ne s'élève qu'à 10 livres par pièce d'Eau-de-vie d'environ 85 veltes, sans » distinction de force, qu'on y exporte aussi pour l'Etranger sans augmen- » tation de droits ».

Comme on le voit, ce n'est pas d'hier que les entraves à la libre circulation des boissons, que les taxes fiscales de toutes sortes existent et pèsent à la fois et sur le producteur et sur le consommateur.

Les producteurs charentais avaient aussi à lutter dès le XVIIIe siècle contre la concurrence que leur faisaient certains produits similaires : C'étaient à cette époque les tafias et les guildives qui effrayaient les fabricants d'eau-de-vie. En 1713, ils obtinrent une déclaration royale qui en proscrivait l'introduction en France et défendait d'y distiller les sirops des guildives qui eûssent donné de très beaux bénéfices, car ils ne coûtaient que 10 sols le quintal, et une barrique de sirop, mêlée à quatre barriques d'eau, rendait à la chaudière à peu près une barrique d'eau-de-vie.

D'un autre côté, l'excès même des droits de douanes intérieures dont nous avons déjà parlé amena le Languedoc lui aussi à brûler ses vins et à faire aux eaux-de-vie d'Aunis, de Saintonge et d'Angoumois une

fâcheuse concurrence. Tant il est vrai que toujours les mêmes causes amènent les mêmes effets. De là est née l'industrie de la fabrication des eaux-de-vie connues plus tard sous le nom *d'eaux-de-vie de Montpellier*, mais qui n'ont jamais acquis la juste renommée des eaux-de-vie charentaises et ne sont jamais devenues l'objet d'un commerce d'exportation. Tout au plus s'écoulaient-elles en France même, lorsqu'on voulait des alcools à bon marché.

Enfin les eaux-de-vie d'Espagne et de Catalogne cherchèrent à s'introduire à la suite des produits charentais dans les ports de la Picardie et dans le Nord.

Des spéculateurs peu scrupuleux tentèrent même d'en faire venir dans les Charentes pour les couper avec des eaux-de-vie du pays. Mais ce mélange dénaturait tellement le bouquet supérieur de nos eaux-de-vie et l'arôme particulier et spécial qu'elles tenaient de la nature du sol, du climat, des cépages cultivés, que les représentants les plus autorisés du commerce charentais d'alors n'hésitèrent pas à signaler un pareil abus et à le réprouver dans le document que voici :

« LES NÉGOCIANTS SOUSSIGNÉS, faisant le commerce des « eaux-de-vie de Cognac provenant des crûs des ci-devant provinces de « Saintonge et d'Angoumois, considérant que la réputation dont cette « eau-de-vie jouit est dûe non seulement à sa qualité supérieure, mais à la « confiance fondée sur l'opinion qu'il n'y entre point de mélange d'eau-de-vie « étrangère.

« Que tout ce qui peut altérer cette confiance doit diminuer la « demande de nos eaux-de vie, en faire baisser les prix, et par là nuire au seul « genre de culture dont la plus grande partie de nos terres soient susceptibles.

« Pénétrés de ces principes, nous n'avons pu voir sans indignation « l'introduction au centre du pays d'une partie d'eaux-de-vie d'Espagne, qui, « de quelque manière qu'elle soit employée, ne peut que nuire à l'intérêt « général et à la réputation de notre commerce.

« C'est pour écarter loin de nous tout soupçon d'avoir participé « à cette introduction, ou d'être portés à l'imiter, que nous croyons devoir « donner la plus grande publicité à nos sentiments sur une opération que nous « regardons comme une spéculation projetée par la plus odieuse cupidité et « contraire à tous les intérêts de l'honneur et du patriotisme sacrifiés au « misérable gain du moment.

« Par une suite de nos principes, nous avons arrêté et nous nous « sommes engagés, sur notre honneur et conscience, de n'acheter ni

« d'employer à notre sû d'autres eaux-de-vie que celles qui seront prouvées
« être des crûs des ci-devant provinces de Saintonge et d'Angoumois.

« A Cognac, ce 14 mai 1791. »

Signé : Augier frères.
Vve Martell, Lallemand et Co.
Arbouin et Zimmerman.
Hennessys et Turner.
Ranson et Delamain.
Guérinet et Robin.

Il n'apparaît pas au surplus que cette spéculation, dénoncée avec indignation par les négociants charentais de l'époque dans le document ci-dessus, et qui consistait à introduire chez nous des eaux-de-vie provenant de la distillation des vins d'Espagne pour les mélanger avec celles produites dans le pays même n'ait été autre chose qu'un fait isolé, car par la suite on ne retrouve aucune trace d'importation d'eaux-de-vie espagnoles, celles-ci étant loin du reste d'avoir les qualités de finesse et de moelleux qui se développent si merveilleusement avec l'âge dans les eaux-de-vie charentaises et les rendent incomparables.

D'ailleurs, nos commerçants le savaient si bien qu'ils tenaient précisément à leur conserver intact tout leur cachet propre et originel, comprenant que c'est à cette supériorité naturelle qu'elles devaient leur universelle réputation.

Mais si la concurrence de produits plus ou moins similaires a pu à certains moments inquiéter le commerce charentais, c'est encore du côté administratif et fiscal que lui vinrent les plus redoutables entraves.

C'est ainsi tout d'abord qu'à la date du 5 juin 1731, intervenait un arrêt du roi, aux termes duquel il était désormais interdit de faire aucune nouvelle plantation de vignes dans toute l'étendue du royaume sans la permission expresse des Intendants royaux.

Voici le fac-similé d'une de ces permissions :

CHARLES AMABLE HONORÉ

BARENTIN, CHEVALIER, SEIGNEUR D'HARDIVILIERS; LES BELLES-RURIES ET AUTRES LIEUX, CONSEILLER DU ROY EN SES CONSEILS, MAITRE DES REQUÈTES ORDINAIRES DE SON HOTEL, INTENDANT DE JUSTICE, POLICE, ET FINANCES EN LA GÉNÉLITÉ DE LA ROCHELLE.

VU l'arrêt du Conseil du 5 Juin 1731, portant qu'il ne sera fait à l'avenir aucune nouvelle plantation de vignes dans l'étenduë des Provinces et Généralitez du Royaume; et que celles qui auront été deux ans sans être cultivées ne pourront être rétablies sans une permission expresse de sa Majesté, à peine de trois mille livres d'amende ; l'Ordonnance de Mr. Bignon du 24 du même mois, portant que le dit arrêt seroit exécuté suivant sa forme et teneur dans l'étendue de la Généralité de La Rochelle ; la Requête à Nous présentée par .... *tendante à ce qui nous plaise luy permettre de faire replanter en vignes trois pièces de terre dans la paroisse de .... de la contenance de ....*
Et l'avis du Sieur .... notre Subdélégué, ... qui a vérifié le terrein cy-après énoncé *ensemble les ordres du roy à nous adressez.*

Nous avons, sous le bon plaisir de Sa Majesté permis et permettons *audit X................ de faire replanter en vigne les deux pièces de terre qui confrontent savoir la première à la vigne de Guy Favreau et à la terre de François Brian, la seconde à la vigne de Gabriel Caille et à celle de Bernard Sauton ; luy faisons défenses de faire aucune autre plantation de vigne dans la paroisse des dites pièces sous les peines portées par le dit arrêt du Conseil du 5 juin 1731. Enjoignons au syndict de la dite paroisse de...... de tenir la main à l'exécution de notre présente ordonnance et de nous informer des contraventions qui pouraient y être faites à peine de deux cents livres d'amende.*
Fait à La Rochelle le 31ème jour de *Décembre*
mil sept cens trente *huit.*

BARENTIN.

Par Monseigneur
LE ROY.

L'édit du 5 juin 1731 avait sans doute été rendu sous l'empire de cette idée que le vin était produit dans notre région en trop grande abondance, et qu'au contraire la culture des céréales n'y était pas en rapport avec les besoins de consommation des habitants.

Fausse conception de l'intérêt public dont nous trouvons une merveilleuse réfutation digne des futurs économistes de l'école des Adam Smith, des J. B. Say, des Bastiat et des Cobden, dans *l'histoire de La Rochelle* par le père Arcère, oratorien, publiée en 1757.

« J'entends dire, écrit à cette époque le savant historien Rochelais, que les vignobles occupent trop de terrain, ce qui fait que dans les années d'une pleine récolte l'abondance est presque aussi ruineuse que la disette, le bas prix de la vente n'excédant pas le prix des façons de culture et l'achat des futailles. Il faut l'avouer, le cas peut arriver quelquefois, mais ne l'imputons pas à l'abondance du vin, qui n'en est que l'occasion. Nous en trouverons bientôt la vraie cause.

« De quel usage seraient donc nos campagnes, si le propriétaire ne leur donnait pas des vignes à nourrir. Le sol qui en est aride, maigre, pierreux, n'a guère que quelques pouces de profondeur. Un roc vulgairement nommé *banche* en est le stérile fondement. Les grains viennent assez mal sur cette mince superficie, la moindre sécheresse les fait languir. Les vignes au contraire réussissent parfaitement dans ce terrain qui semble fait pour elles.

« Dès lors que la nature se détermine pour une sorte de production c'est à nous à la favoriser ; si nous la contrarions, elle ne sera pas moins rebelle à nos soins ; nos efforts ne la dompteront pas.

« Ici se présente un problème économique à résoudre : est-il expédiant de diminuer les plantations des vignes ? Il importe évidemment à l'Etat que les fonds de terre soient cultivés, mais le choix de la culture applicable à ces fonds doit être abandonné au propriétaire ; il n'est pas possible qu'il s'égare dans son choix, car l'intérêt est sa règle. Il faut donc le laisser suivre son goût, essayer, hasarder, entreprendre. Quel est son but quand il plante, qu'il sème ou qu'il défriche ? C'est de subsister, c'est de gagner. S'il tire de sa culture une subsistance honnête, s'il a du bénéfice, il peut avec ce qu'il a suppléer à ce qui lui manque, et l'Etat partage avec lui les bénéfices dont il jouit ; mais s'il perd en se livrant à ces opérations, s'il se met mal à son aise, si plusieurs années d'épreuves et d'expériences le convainquent de l'inutilité de ses travaux, à coup sûr il les abandonnera : l'intérêt l'ordonne, il obéit... »

D'ailleurs, poursuit notre auteur, « les vins de Bourgogne, de Champagne, de Guienne, de Provence, ne sont-ils pas tous portés dans les colonies ou dans les pays étrangers. *On exporte encore plus de trois à quatre cent mille* barriques d'eaux-de-vie : renonçons puisqu'on le veut à ces productions, qu'en arrivera-t-il ? Le royaume perdra un capital de plusieurs millions en fonds de terre ; nos vignes arrachées boucheront une source de la plus grande abondance et feront tarir bientôt un fleuve d'or que l'étranger verse dans nos villes commerçantes et avec lequel on trouvera toujours du blé à acheter, quand le terrain national n'en fournira pas assez. »

On ne saurait mieux raisonner. Le père Arcère est un libre-échangiste *avant la lettre*, et nous avons quelque droit d'en être fiers dans une contrée ou le développement ancien du trafic avec l'étranger a de tout temps porté l'esprit public dans nos villes comme dans nos campagnes vers les idées d'échange et de liberté commerciale.

Car ce fait est à remarquer que dès l'origine, qu'il s'agisse de nos vins ou plus tard de nos eaux-de-vie, c'est au loin que nos producteurs, nos commerçants, nos marins charentais, ont toujours été en chercher l'écoulement et la consommation.

Non seulement c'est en Flandre, dans les villes du nord de l'Europe qu'ils les exportaient, mais c'était encore au Canada, à la Louisiane, dans toutes les colonies lointaines.

En temps de paix, constatait Arcère en 1753, il sort ordinairement du seul port de La Rochelle dix-huit à vingt mille pièces d'eau-de-vie par an représentant trente-cinq à quarante milles barriques de vingt-sept veltes, pour la fabrication desquelles il a fallu distiller deux cent vingt à deux cent quarante mille barriques de vin.

En dehors de ce qui était expédié par La Rochelle, où les archives de l'Amirauté, de la Généralité, et de la Chambre de Commerce fouillées par le très savant M. Emile Garnault, son ancien et érudit secrétaire qui a bien voulu nous ouvrir les trésors de ses notes encore inédites, peuvent fournir quelques éléments de renseignements certains, il est très difficile d'avoir des chiffres précis sur l'importance des exportations d'eaux-de-vie charentaises dans les divers pays d'outre-mer.

D'après les relevés faits par M. Garnault en compulsant les papiers de l'ancienne Direction des fermes de La Rochelle, voici depuis 1718 jusqu'à

1736 quels auraient été les chiffres des expéditions d'eaux-de-vie de la région en barriques de 27 veltes :

	267.525	barriques	pour	la Hollande.
	119.376	—	—	l'Angleterre.
	86.501	—	—	les ports Hanséatiques.
	10.747	—	—	la Flandre Autrichienne.
	4.795	—	—	le Danemark.
	985	—	—	la Suède.
Total...	489.929			

Après de multiples vicissitudes, ce n'est qu'en 1784, par un arrêt du Conseil du 21 Juillet, que le Roy exempta enfin les vins et eaux-de-vie sortant du royaume pour l'étranger ou pour les ports francs établis à l'instar de l'étranger, de tous les droits de *traites* dont ils avaient été grevés jusque là et édicta qu'à l'avenir il ne serait perçu à leur sortie qu'un droit uniforme de 5 sous par muid d'eau-de-vie de 36 veltes, afin de constater l'exportation et de permettre l'établissement exact des états annuels relatifs à la balance du commerce. Ce n'était plus en réalité qu'un simple droit de statistique et le moyen de favoriser l'exportation qui précédemment avait considérablement fléchi précisément à raison de l'élévation des taxes de sortie. La mesure était bonne, elle avait pour but principal de favoriser nos relations commerciales et maritimes avec les ports de la Baltique, de la Mer du Nord et de l'Allemagne et était certainement de nature à profiter au commerce extérieur des eaux-de-vie charentaises : malheureusement, dans la période qui avait précédé, et à raison même des difficultés à surmonter pour tirer quelque profit de la culture des vignes, on les avait abandonnées.

Les archives du département de la Charente sont assez pauvres en documents concernant l'ancien commerce des Eaux-de-vie.

On n'a guère à y relever, sous les années 1782 et 1783 C. 91 (liasse de 12 pièces), que les documents suivants :

1° Mémoires collectifs des négociants des villes de Cognac, Pons, Jarnac et Saintes, sollicitant la révocation des lettres-patentes du 13 février 1782 qui portent règlement sur le degré de force des Eaux-de-vie et sur les droits auxquels elles sont soumises à leur sortie du royaume.

2° Arrêt du Conseil d'Etat ordonnant que les Eaux-de-vie des crûs d'Angoumois et de Saintonge qui seront déclarées pour les pays étrangers, ne seront pas sujettes au double des droits de la traite de Charente, ni au

double des droits de jaugeage et de courtage lorsqu'elles ne seront pas au dessus du 25e degré de l'aréomètre Cartier. Réclamation des négociants de Cognac contre cet arrêt : lettre et observations du comte de Jarnac, appuyant ces réclamations.

3° État des quantités d'Eaux-de-vie expédiées par les ports de Saintonge à destination de l'Etranger et des Colonies françaises et des droits de sortie perçus pendant l'année 1783. Le total des expéditions se monte à 68.558 barriques et demie, et celui des droits perçus à 415.420 livres, 7 sous, 5 deniers.

On trouvera à la fin de ce volume, sous forme d'appendice, les documents originaux les plus importants concernant l'ancien commerce de nos eaux-de-vie.

Nous arrivons ainsi avec la fin du siècle dernier, à l'époque où le grand commerce d'exportation des Eaux-de-vie charentaises va prendre une extension considérable. Celle-ci, il est vrai, se ralentira pendant les guerres de l'Empire et notamment pendant ce qu'on a appelé le blocus continental, pour reprendre un nouvel essor sous la restauration et jusqu'à la crise phylloxérique, sans discontinuité pour ainsi dire.

Mais avant d'aborder la période contemporaine, certaines statistiques et certains détails historiques plus particuliers peuvent encore ici trouver leur place.

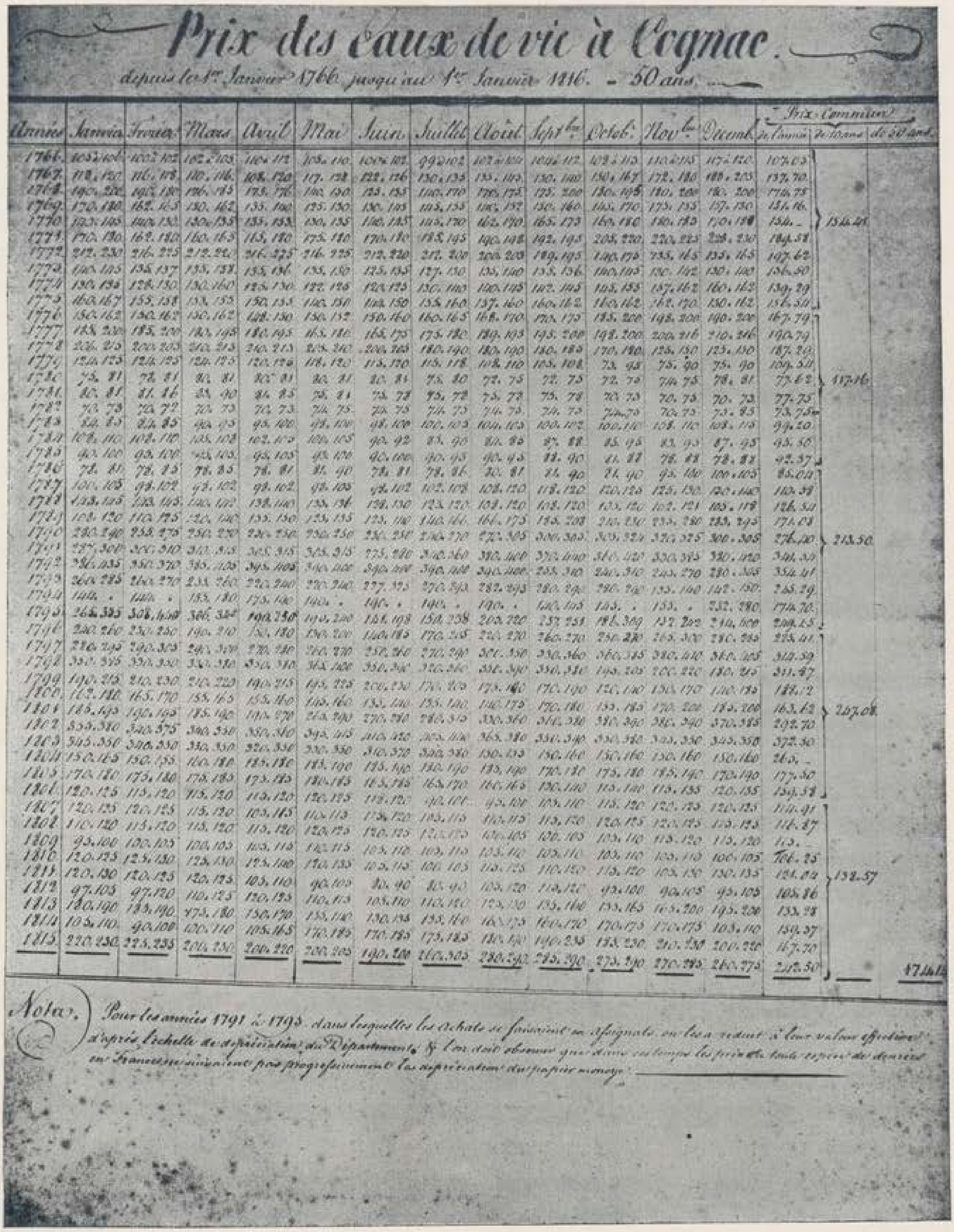
Des tableaux publiés dans l'annuaire de Cognac de l'éditeur G. Bérault vont tout d'abord nous donner les relevés annuels des expéditions d'eaux-de-vie du Cognac de 1775 à 1800. Pour la période antérieure, c'est-à-dire du milieu du XVIIe siècle (1643, date de la fondation de la plus ancienne maison de commerce de Cognac encore existante) jusqu'aux trois quarts du siècle dernier on ne possède que des chiffres épars : l'annuaire de Bérault donne ceux de 10.000 à 15.000 hectolitres comme moyenne annuelle des expéditions. Mais nous avons tout lieu de croire que ces chiffres ont été parfois très sensiblement dépassées, car dès ce temps-là on retrouve la trace d'opérations considérables faites avec l'étranger et avec les provinces du Nord.

Quoiqu'il en soit voici le relevé certain des expéditions faites de Cognac de 1775 à 1800 :

Année 1775	—	tierçons	9000	représentant en hectolitres		47.700
— 1776	—	—	9400	—	—	49.820
— 1777	—	—	9300	—	—	49.290
— 1778	—	—	9520	—	—	50.456
— 1779	—	—	9200	—	—	48.760
— 1780	—	—	9300	—	—	49.920
— 1781	—	—	9100	—	—	48.230
— 1782	—	—	9000	—	—	47.700
— 1783	—	—	10.950	—	—	58.035
— 1784	—	—	11.760	—	—	62.328
— 1785	—	—	10.520	—	—	55.756
— 1786	—	—	11.700	—	—	62.010
— 1787	—	—	12.150	—	—	64.395
— 1788	—	—	13.790	—	—	73.087
— 1789	—	—	14.950	—	—	74.235
— 1790	—	—	15.690	—	—	83.157
— 1791	—	—	16.490	—	—	87.397
— 1792	—	—	16.880	—	—	89.454
— 1793	—	—	6.300	—	—	33.390
— 1794	—	—	6.100	—	—	32.330
— 1795	—	—	6.250	—	—	33.125
— 1796	—	—	5.300	—	—	28.090
— 1797	—	—	5.100	—	—	27.030
— 1798	—	—	6.220	—	—	32.966
— 1799	—	—	6.860	—	—	36.358
— 1800	—	—	6.023	—	—	31.921

Si nous nous reportons pour la période correspondante au prix de l'eau-de-vie à la propriété (voir le fac-similé du tableau manuscrit pour la période cinquantenaire du 1er janvier 1766 au 1er janvier 1816 existant chez MM. Hennessy), nous y lisons, relevés méthodiquement par M. Jacques Hennessy lui-même, les chiffres suivants qui constituent comme une sorte de mercuriale annuelle des eaux-de-vie sur la place de Cognac :

Année 1766	—	la barrique de 30 veltes 228 litres		107
— 1767	—	—	—	137
— 1768	—	—	—	174
— 1769	—	—	—	151
— 1770	—	—	—	154
— 1771	—	—	—	189
— 1772	—	—	—	197
— 1773	—	—	—	136
— 1774	—	—	—	139
— 1775	—	—	—	156
— 1776	—	—	—	167
— 1777	—	—	—	190
— 1778	—	—	—	187
— 1779	—	—	—	109
— 1780	—	—	—	77
— 1781	—	—	—	77
— 1782	—	—	—	73
— 1783	—	—	—	99
— 1784	—	—	—	95
— 1785	—	—	—	85
— 1786	—	—	—	110
— 1787	—	—	—	126
— 1788	—	—	—	171
— 1789	—	—	—	276
— 1790	—	—	—	341
— 1792	—	—	—	354
— 1793	—	—	—	245
— 1794	—	—	—	174
— 1795	—	—	—	249
— 1796	—	—	—	225
— 1797	—	—	—	314
— 1798	—	—	—	311
— 1799	—	—	—	188
— 1800	—	—	—	163



Prix des eaux de vie à Cognac.

depuis le 1er Janvier 1766 jusqu'au 1er Janvier 1816. — 50 ans.

Années	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septbre	Octob.	Novbre	Décemb.	Prix commun de l'année	de 10 ans	de 50 ans
1766	105 à 108	100 à 102	102 à 105	110 à 112	105. 110	100 à 102	99 à 102	102 à 104	104 à 112	103 à 113	110 à 115	117 à 120	107.03		
1767	118. 120	116. 118	110. 116	108. 120	117. 128	122. 126	130. 135	135. 145	130. 140	150. 167	172. 180	188. 205	137.70		
1768	190. 200	195. 180	176. 175	175. 176	140. 150	125. 135	140. 170	170. 175	175. 200	180. 195	180. 200	180. 200	174.75		
1769	170. 180	162. 165	150. 162	135. 140	125. 130	130. 145	145. 155	146. 152	150. 160	165. 170	175. 155	157. 150	151.16		
1770	125. 145	140. 150	130. 135	135. 153	130. 135	140. 145	145. 170	162. 170	165. 175	160. 180	180. 185	170. 178	154.–	154.46	
1771	170. 180	169. 180	160. 165	165. 180	175. 180	170. 180	185. 195	190. 198	192. 195	205. 220	220. 225	228. 230	189.58		
1772	212. 230	216. 225	212. 220	216. 225	216. 225	212. 220	217. 200	200. 203	189. 195	140. 172	135. 165	135. 165	197.62		
1773	140. 145	135. 137	135. 138	135. 136	135. 150	125. 135	127. 130	135. 140	133. 136	140. 145	130. 142	130. 140	136.50		
1774	130. 134	128. 130	130. 160	128. 130	122. 125	120. 125	130. 140	140. 145	142. 145	145. 155	157. 162	160. 162	139.29		
1775	160. 167	155. 158	153. 155	150. 155	140. 150	144. 150	155. 160	157. 160	160. 162	160. 162	162. 170	150. 162	156.54		
1776	150. 162	150. 162	150. 162	148. 150	150. 157	150. 160	160. 165	168. 170	170. 175	185. 200	198. 200	190. 200	167.79		
1777	185. 200	185. 200	180. 195	180. 195	165. 180	165. 175	175. 180	189. 193	195. 200	198. 200	200. 216	210. 216	190.79		
1778	206. 215	200. 203	210. 215	210. 215	205. 210	200. 205	180. 190	180. 190	180. 185	170. 180	125. 130	125. 130	187.20		
1779	124. 125	124. 125	124. 125	120. 126	118. 120	115. 120	115. 118	108. 110	105. 108	73. 95	75. 90	75. 90	109.54		
1780	75. 81	72. 81	80. 81	80. 81	80. 81	80. 81	75. 80	72. 75	72. 75	72. 75	74. 75	78. 81	77.62	117.16	
1781	80. 81	81. 86	85. 90	84. 85	75. 81	75. 78	75. 78	75. 78	75. 78	70. 73	70. 73	70. 73	77.75		
1782	70. 73	70. 72	70. 73	70. 73	74. 75	74. 75	74. 75	74. 75	74. 75	74. 75	70. 75	73. 85	73.75		
1783	84. 85	84. 85	90. 95	95. 100	98. 100	98. 100	100. 105	104. 105	100. 102	100. 110	108. 110	108. 115	99.20		
1784	108. 110	108. 110	105. 108	102. 105	100. 105	90. 92	85. 90	84. 86	87. 88	85. 95	85. 95	87. 95	95.50		
1785	90. 100	95. 100	95. 105	95. 105	95. 100	90. 100	90. 95	90. 95	88. 90	81. 87	78. 88	78. 88	92.37		
1786	78. 81	78. 85	78. 85	78. 81	81. 90	78. 81	78. 86	80. 81	81. 90	81. 90	95. 100	100. 105	85.04		
1787	100. 105	98. 102	98. 102	98. 102	98. 105	98. 102	102. 108	108. 120	118. 120	120. 125	125. 130	120. 140	110.34		
1788	128. 135	138. 145	140. 142	138. 140	135. 136	128. 130	123. 120	108. 120	108. 120	105. 120	102. 121	105. 118	126.54		
1789	108. 120	110. 125	120. 140	135. 150	125. 135	125. 140	140. 146	166. 175	185. 208	210. 230	235. 280	283. 295	171.08		
1790	230. 240	255. 275	250. 270	240. 250	250. 250	250. 250	250. 270	272. 305	300. 303	303. 324	320. 325	300. 305	276.20	213.50	
1791	287. 300	300. 310	310. 315	305. 315	305. 315	275. 290	340. 360	380. 400	370. 400	310. 420	330. 385	380. 420	341.30		
1792	386. 435	350. 370	385. 408	395. 405	390. 400	390. 400	390. 400	390. 400	255. 310	240. 310	245. 270	280. 305	354.41		
1793	268. 285	260. 270	255. 260	220. 240	270. 240	277. 375	270. 293	287. 295	280. 290	290. 290	135. 140	142. 150	255.29		
1794	140. .	140. .	185. 180	175. 140	140. .	140. .	140. .	140. .	140. 145	145. .	155. .	232. 280	174.70		
1795	262. 335	308. 400	306. 328	190. 250	190. 200	181. 198	150. 258	203. 220	237. 251	181. 309	132. 202	214. 400	209.25		
1796	200. 260	250. 250	190. 210	150. 180	150. 200	140. 185	170. 215	220. 230	260. 270	250. 280	265. 300	280. 285	225.41		
1797	280. 295	290. 303	290. 310	270. 280	260. 270	257. 260	270. 290	301. 350	330. 360	360. 385	380. 410	360. 405	312.39		
1798	350. 395	330. 350	330. 350	350. 310	365. 400	350. 390	320. 360	331. 390	330. 310	195. 205	200. 220	180. 215	311.47		
1799	190. 215	210. 230	210. 220	190. 215	195. 225	200. 230	170. 200	175. 180	170. 190	120. 140	130. 170	140. 135	188.12		
1800	163. 180	165. 170	155. 165	155. 160	145. 160	135. 140	155. 140	140. 175	170. 180	155. 185	170. 200	175. 200	163.62	207.04	
1801	185. 195	190. 195	185. 190	190. 270	265. 290	270. 290	280. 310	330. 360	360. 380	310. 390	380. 390	370. 385	292.70		
1802	335. 380	340. 375	340. 350	350. 380	345. 415	410. 420	405. 410	365. 380	330. 340	330. 340	345. 350	345. 358	372.30		
1803	345. 350	340. 350	330. 350	320. 330	330. 350	310. 370	320. 380	150. 155	150. 160	150. 160	150. 160	150. 160	265.–		
1804	150. 165	150. 155	160. 180	185. 180	185. 190	185. 190	180. 190	185. 190	170. 180	175. 180	185. 190	170. 190	177.30		
1805	170. 180	175. 180	175. 185	175. 185	180. 185	165. 185	165. 170	160. 165	130. 140	115. 140	115. 135	120. 135	159.58		
1806	120. 125	115. 120	115. 120	115. 120	120. 125	118. 120	90. 101	95. 101	105. 110	115. 120	120. 125	120. 125	114.91		
1807	120. 125	120. 125	115. 120	105. 115	110. 115	115. 120	105. 115	110. 115	115. 120	120. 125	120. 125	125. 125	116.87		
1808	110. 120	115. 120	115. 120	115. 120	120. 125	120. 125	125. 125	100. 105	100. 105	105. 110	115. 120	115. 120	113.–		
1809	95. 100	100. 105	100. 105	105. 115	110. 115	105. 110	105. 115	105. 110	105. 110	105. 110	105. 115	100. 105	106.25		
1810	120. 125	125. 130	125. 130	125. 140	130. 135	105. 115	100. 105	115. 125	110. 120	115. 120	105. 130	130. 135	121.84	138.57	
1811	120. 130	120. 125	120. 125	105. 110	90. 105	80. 90	80. 90	105. 120	110. 120	95. 100	90. 105	95. 105	105.86		
1812	97. 105	97. 120	110. 125	120. 125	110. 115	105. 110	110. 120	125. 130	135. 140	135. 165	165. 200	195. 230	133.28		
1813	180. 190	185. 190	175. 180	150. 170	135. 140	130. 135	135. 140	160. 175	160. 170	170. 175	170. 175	105. 110	159.37		
1814	105. 110	90. 100	100. 110	105. 115	170. 185	170. 185	175. 185	180. 190	190. 235	185. 230	210. 230	200. 220	167.70		
1815	220. 250	225. 235	204. 230	200. 220	200. 205	190. 200	260. 305	280. 290	295. 290	275. 290	270. 285	260. 275	212.50		
														—	171.61

Nota. Pour les années 1791 à 1795 dans lesquelles les achats se faisaient en assignats, on les a réduit à leur valeur effective d'après l'échelle de dépréciation du Département, & l'on doit observer que dans ce temps les prix de toute espèce de denrées en France ne suivaient pas progressivement la dépréciation du papier monnoye.

A côté de ce tableau des prix pratiqués à Cognac même, en voici un autre établi également avec le plus grand soin sur des documents

certains, que nous devons à l'obligeance de MM. Gautier frères d'Aigre, et qui contiennent ceux ayant eu cours pendant la même période dans cette localité qui, placée au centre d'un pays de très grande production viticole, était alors l'une des places les plus importantes de l'Angoumois pour le commerce des eaux-de-vie.

PRIX DES EAUX-DE-VIE A AIGRE

à Preuve de Cognac

En Livres Tournois

Années	*Eau-de-vie à 4°, la barrique de 27 veltes*	MINIMUM	MAXIMUM
1744		39	—
1770		127	175
1771		155	165
1772		140	200
1773		140	160
1774		124	162
1775		154	157
1776		145	175
1777		160	175
1778		125 à 130	200
1779		68	78
1780		76	81
1781		60	63
1782		67	75
1783		98	100
1784		74	83
1785		67	72
1786		78	81
1787		100	133
1788		90	100
1789		115	120
1790	*An 1er de la Rép.*	280	315
1791	*An 2me* » »	300	340
1792	*An 3me* » »	366	500
1793	*An 4me* » »	280	—
1794	*An 5me* » »	280	290
1797	*An 8me* » »	160	172
1798	*An 9me* » »	170	180

Ces chiffres sont intéressants et instructifs, car ils permettent de se rendre compte des immenses variations qui se produisaient dès ce temps-là d'une année à l'autre, dans les prix pratiqués à la propriété — variations qui provenaient tant des fluctuations considérables qui se faisaient sentir dans

les récoltes que des besoins du marché et du plus ou moins de difficultés de toutes espèces que rencontrait le commerce dans la revente en France même ou à l'étranger.

Ils indiquent en même temps combien le commerce des eaux-de-vie, soit de la part du propriétaire qui distillait, soit de la part du négociant qui achetait, favorisait par ces oscillations même les opérations des spéculations sur les eaux-de-vie en stocks ; ces opérations, très fréquentes dans notre région furent, autant que l'importance des affaires commerciales proprement dites, l'origine dans les Charentes de bien des fortunes.

D'un autre côté, les prix si bas de l'eau-de-vie de 1779 à 1785, où ils oscillent entre 77 et 95 francs, expliquent et justifient suffisamment les doléances des vignerons et des propriétaires dont nous retrouvons les traces dans plusieurs mémoires du temps et dont nous reparlerons un peu plus loin après avoir donné quelques autres prix.

Voici, d'après l'historien Jourdan, ceux de l'eau-de-vie à La Rochelle à diverses époques : en 1648, la barrique valait 54 livres. En 1705, « année où jamais de mémoire d'homme la misère ne fut si grande », dit Maudet, la barrique d'eau-de-vie tomba à 37 livres. En 1743, elle valait 60 livres; en 1745, 48 livres; en 1754, 54 livres; en 1756, 82 livres; en 1775, de 133 à 146 livres; en 1776, de 128 à 140 livres; en 1778 de 101 à 102 livres; en 1779, de 63 à 106 livres; en 1780, de 68 à 72 livres; en 1783, de 81 à 108 livres; en 1784, de 81 à 104 livres; en 1789, le prix s'en élève à 240 livres.

Antérieurement, on relève dans les minutes du notaire Bion deux ventes faites en l'année 1595 par un marchand flamand, établi à La Rochelle, l'une de 20 et l'autre de 22 barriques d'eau-de-vie au prix de 27 écus la barrique. En 1617, le notaire Coussan passait acte de deux ventes d'eau-de-vie, qui même aujourd'hui seraient regardées comme très considérables, faites par un sieur François Bertrand, marchand à La Rochelle, la première de 110 barriques à 37 livres 10 sols, et l'autre, un mois après, de 100 barriques à 38 livres « *l'eau-de-vie tenant preuve dessus et dessoulz de la jauge et garende de Cougnac* ».

D'un autre côté, Arcère estime par la supputation des divers prix de l'eau-de-vie de 1734 à 1749, que la valeur courante de la barrique s'en monte, année moyenne, à 80 livres 10 sols.

C'est un prix à peu près analogue que nous retrouvons en 1720 dans un marché sous signatures privées passé à Pons, en Saintonge, et par lequel le sieur Jean Mousnier, marchand, y demeurant, vend au sieur

Gabriel Bonniot, aussi marchand négociant, demeurant à Cognac, *fournisseur de vins et eaux-de-vie pour la marine* au port de Rochefort, à livrer dans le courant du mois de juillet 1720, sur le port de Cognac, la quantité de vingt barriques eau-de-vie, bonne, loyale et marchande, à raison de 94 livres la barrique de 27 veltes (205 litres), payable à la livraison, c'est-à-dire au comptant.

En admettant qu'il fallût 8 barriques de vin pour faire une barrique d'eau-de-vie, ce qui était généralement le cas, cela faisait ressortir la barrique de vin à 11 livres et 15 sols.

D'ailleurs, en ce qui concerne le prix des vins, il y avait comme pour l'eau-de-vie les plus grandes variations suivant les années.

Le 12 mars 1705, nous voyons un sieur Babin, de Mauriac, commune de Salles, près Cognac, vendre à un sieur Bouteau, de chez Chaussat, commune de St-Laurent, qui faisait le commerce des vins avec les négociants de Rochefort et la marine, un tonneau de vin rouge dix-huit livres, fût à rendre. Le même Bouteau, l'année suivante vendait audit Babin deux barriques de 27 veltes de vin blanc de Borderie à raison de dix livres la barrique.

En *1709*, les vignes hautes, les noyers et les autres arbres fruitiers périrent, à la suite d'un hiver terrible. L'année suivante (1710) il survint au 1er mai une si forte gelée qu'il n'y eut presque pas de vin ni de blé. Le vin de grande Borderie se vendit cette année 250 livres le tonneau ; celui de la Champagne, qui était moins alcoolique, ne valut que 170 livres.

A Aigre, la barrique de vin blanc valait en *1775*, *23* livres; en *1776*, *21* livres; en *1777*, *20* livres; puis nous la voyons tomber en *1781*, à *5* livres *5* sols, et en *1789*, à *12* livres.

Avant de laisser la période afférente aux siècles précédents, il conviendrait, nous semble-t-il, de faire ressortir toutes les entraves que l'ancien système fiscal apportait aux transactions commerciales en général, et spécialement au commerce des Eaux-de-vie.

A ce sujet, c'est encore à l'ouvrage manuscrit du savant M. Emile Garnault, que je vais avoir recours.

Il est bon à ce sujet de rappeler que l'Aunis, la Saintonge et une partie de l'Angoumois dépendaient autrefois de la généralité de La Rochelle, tandis qu'une faible partie de cette dernière province ressortait de la généralité de Limoges.

On comprendra par suite à merveille que les archives et les

documents Rochelais soient la source principale de toutes les informations relatives à l'histoire du commerce des Eaux de-vie de toute la région charentaise jusqu'à la Révolution.

Nous avons déjà dit qu'une des grosses difficultés qu'avaient à surmonter les commerçants charentais tenait à la multiplicité et à l'excès des taxes de toutes sortes qui les atteignaient. On va pouvoir en juger.

On sait que Colbert voulant favoriser la circulation des denrées à travers le Royaume avait songé à détruire la ceinture de douanes particulières qui existait à l'entrée de chaque province pour y substituer un tarif unique qui eût permis aux marchandises de n'être pas constamment arrêtées en cours de route. On sait aussi comment ce projet échoua.

Le royaume était donc divisé en trois zônes : 1° les pays dits à l'instar de l'étranger ; 2° les provinces réputées étrangères ; 3° les provinces des cinq grosses fermes royales, qui formaient une union douanière et où les marchandises jouissaient d'une liberté complète de circulation, mais qui étaient assujetties aux droits du tarif de 1664 dès qu'elles y entraient ou en sortaient, allant ou venant dans les provinces réputées étrangères comme à l'étranger même.

Il est aisé d'entrevoir combien l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois, entourées de provinces réputées étrangères comme l'étaient notamment la Guyenne et l'Anjou avaient de difficultés pour la sortie de leurs vins et de leurs Eaux-de-vie.

Ces difficultés furent encore aggravées par Louis XIV, instituant par un édit de juin 1691, des offices héréditaires de courtiers ou commissionnaires en vins et eaux-de-vie qui, dans un but de lucre personnel et pour faire produire leurs charges apportèrent toutes les entraves possibles au commerce.

Avec les besoins incessants du Trésor Royal, les tarifs allèrent toujours en augmentant. D'après celui de 1664, le droit à la sortie des vins avait été fixé à 12 livres par tonneau. En 1781, c'est-à-dire dans l'espace d'un peu plus d'un siècle, il s'était élevé au quadruple, exactement à *48* livres, *18* sous, *3* deniers.

On n'oubliera jamais à Toulouse qu'un tonneau de vin, coûtant en Languedoc, en 1769, 40 livres, fut vendu à Paris 500 livres, laissant à son vendeur une perte de 1 livre 7 sous 7 deniers. Les raisons de cette énormité s'expliquaient par le compte détaillé des droits acquittés en cours de route

sous de si nombreuses et multiples dénominations que la nomenclature en est presqu'inintelligible pour toute personne non initiée à ce labyrinthe.

Le propriétaire de vignes, de son côté, était abimé d'impôts. Dans un mémoire en vue de protester contre l'établissement de la *taille d'exploitation*, nouvelle contribution venant frapper tous ceux qui possédaient des domaines en bien-fonds à la campagne et qui menaçait de consommer la ruine totale de tous les bourgeois possédant des vignes, ceux-ci faisaient remarquer, à l'appui de leurs justes doléances et à titre d'exemple, qu'une barrique de 27 veltes d'eau-de-vie, d'une valeur, à cette époque, de 76 livres, payait au moins 128 livres de droits de toutes sortes avant de parvenir aux mains d'un débitant de la Picardie.

Ainsi, on avait successivement aggravé la taille d'un second impôt, la taille d'occupation pour les immeubles bâtis, la taille d'exploitation pour les propriétés non bâties. Et tout cela venant s'ajouter aux droits à acquitter aux *aides* et aux *fermes* pour la sortie et la circulation des vins et Eaux de vie, on arrivait à rendre les expéditions impossibles : le vigneron ne savait plus que faire de son vin. Celui qui était trop pauvre pour le brûler (car il fut des périodes où le bois arriva à un prix exorbitant) en était réduit à le boire. En 1786, dans « *le triste tableau des campagnards* », l'auteur constate que les vignerons qui n'avaient pas les moyens de distiller leurs vins et qui ne pouvaient les vendre, n'avaient pour seule ressource que de les consommer : « Ils faisaient contracter à leurs enfants dès leur plus bas âge de mauvaises habitudes, et, comme il est naturel de donner ce qui est sans valeur ou ce qui se perdrait, ils en abusaient. L'usage immodéré du vin leur fit perdre les forces nécessaires pour le travail pénible duquel dépendait leur existence, et leurs enfants entrainés par l'exemple avaient peine à devenir des hommes robustes. La population des campagnes n'était plus à citer comme autrefois. On y voyait des familles dégénérer, beaucoup de veuves avec des enfants languissants ou mal conformés. Les habitants de nos campagnes, énervés, abrutis, on peut dire, par un usage excessif du vin, découragés par les difficultés de convertir en argent le produit de leurs récoltes, contractèrent cette insouciance qui les précipite et les tient aujourd'hui dans une misère presque continuelle. »

Toutes les entraves qu'apportaient d'autre part soit au commerce avec l'extérieur, soit à celui avec les différentes régions du pays celles du Nord principalement, où se consommaient nos eaux-de-vie) et qui sont si bien résumées dans le cahier des doléances, si remarquablement rédigé, du Tiers Etat de la sénéchaussée de Tonnay-Charente, qualifiant d'*odieux et de*

vexation les entraves de la Régie — représentée à la fois par le régime des aydes et celui de la traite — n'empêche pas néanmoins le courant d'affaires qui s'était établi entre la région de Cognac et l'étranger dès le milieu du XVIIe siècle, de se maintenir avec des fortunes diverses jusqu'au moment où, après une nouvelle période de grandes et nouvelles difficultés dûes aux évènements militaires de la Révolution et de l'Empire, une longue ère de prospérité allait enfin s'ouvrir pour le commerce des Eaux-de-vie des Charentes avec les bienfaits de la Paix et l'avènement du gouvernement de la Restauration.

C'est du reste à partir de ce moment que les maisons établies dans la ville même de Cognac prirent leur grand essor, et que cette ville devint véritablement, pour le demeurer définitivement, le grand centre commercial du commerce des Eaux-de-vie de toute la région. A telles enseignes que, depuis trois quarts de siècle, le nom de « *Cognac* » est devenu synonyme d'Eau-de-vie des Charentes.

Il est assez difficile d'établir la liste exacte des anciens négociants Charentais antérieurement à 1800.

En voulant le faire moi-même, je risquerais certainement de commettre des omissions involontaires. Je me contenterai donc de renvoyer le lecteur à la liste donnée par Bérault, qui d'ailleurs est incomplète, et de me borner à y relever parmi les maisons encore existantes ayant toujours tenu un des premiers rangs dans le commerce charentais, la maison Augier, fondée en 1643, la maison Martell, fondée en 1705, la maison Hennessy, fondée en 1765, la maison O'Tard Dupuy, fondée en 1796.

A Jarnac, la maison Ranson et Delamain date de 1725, la maison Th^as^ Hine de 1763.

A Aigre, la maison de MM. Gautier frères, dont les auteurs étaient dans toute la seconde moitié du XVIIIe siècle fermiers des dimes des vins des paroisses d'Aigre, Villejésus, Chillé, etc., remonte à 1755.

Pour ce qui est des maisons établies en dehors de Cognac et de son rayon direct, il en est un certain nombre qui datent également du siècle dernier.

Il y a d'abord tout le grand commerce d'armement de La Rochelle, qui importait toutes sortes de marchandises : bois du Nord, cannes à sucre, charbons, morues, denrées coloniales, qui possédait de nombreuses flottes de voiliers, avait des comptoirs et des établissements dans tous les pays d'outre-mer, et exportait en grande quantité des vins, des eaux de vie, du sel, etc.

A Saintes, à Rochefort, à Saint-Jean d'Angély, à Marennes, existaient aussi des maisons faisant le commerce des eaux-de-vie.

Dès le milieu du siècle dernier, le port de Tonnay-Charente comptait déjà un transit considérable. Un Philippe Augier, originaire de Saint-Jean d'Angély y transporta vers 1850, le siège de ses opérations commerciales dont les vins des Borderies et les eaux-de-vie de Saintonge furent avec les bois, les céréales, les grains de toutes sortes, le principal élément.

Autour de Cognac, Jarnac et Châteauneuf, Pons, Barbezieux, Aigre, Rouillac, devinrent des localités fort commerçantes. Un peu plus loin, Angoulême joignit à ses autres industries le commerce des eaux-de-vie, qui, dans l'ensemble, constituait, et de beaucoup, le plus important de toute la région.

Lorsque la Révolution eut modifié le régime fiscal de l'ancienne Monarchie et mis un terme aux difficultés de circulation des vins et des eaux-de-vie, il devint possible de travailler celles-ci comme elles l'ont toujours été depuis, par des coupages entre les différents crus qui permirent de créer des types courants ayant un ensemble de qualités, de finesse, de goût qu'elles n'avaient pas auparavant. De l'eau-de-vie brute telle qu'elle sortait, plus ou moins bien distillée de la chaudière du vigneron, on put arriver à « la coupe » donnant une eau-de-vie meilleure par la réunion même des qualités multiples appartenant plus spécialement à chaque terroir.

Ce fut là une première circonstance qui eût rapidement amené le relèvement du commerce des eaux-de-vie, si l'état permanent de guerre dans lequel nous vécûmes jusqu'en 1815 n'avait pas été un obstacle d'un autre ordre, et au moins aussi terrible que les entraves fiscales, à l'extension de nos rapports avec l'Etranger.

Avec la paix de 1815, si humiliante à d'autres égards, notre exportation va pouvoir prendre son essor, et c'est du côté de l'Angleterre principalement que va se créer le principal débouché des eaux-de-vie de Cognac qui ne tarderont pas à y prendre, parmi les boissons alcooliques en usage dans ce pays du brouillard, une place considérable. D'un autre côté, le commerce de La Rochelle allait renouer avec les Etats-Unis d'Amérique le grand mouvement d'affaires qu'au siècle précédent, à raison de sa situation maritime et de l'importance de sa flotte marchande, il avait eu avec les Indes, la Louisiane, le Canada, les Antilles, et cette nouvelle source d'exportation des eaux-de-vie charentaises allait demeurer largement florissante jusqu'à la guerre de Sécession — qui, à raison de l'élévation de droits d'entrée qui s'en suivit — arriva en quelques années à la tarir presque complètement.

De 1800 à 1816, voici (toujours d'après le tableau existant chez MM. Hennessy) quel était le prix moyen de l'eau-de-vie sur la place de Cognac :

Année	1800	la barrique	de 27 veltes	163	francs
—	1801	—	—	292	—
—	1802	—	—	372	—
—	1803	—	—	265	—
—	1804	—	—	177	—
—	1805	—	—	159	—
—	1806	—	—	114	—
—	1807	—	—	116	—
—	1808	—	—	115	—
—	1809	—	—	106	—
—	1810	—	—	121	—
—	1811	—	—	105	—
—	1812	—	—	133	—
—	1813	—	—	159	—
—	1814	—	—	167	—
—	1815	—	—	242	—

Le maximum étant de 372 francs et le minimum de 105 francs, et la barrique de 27 veltes équivalant à 205 litres, il en résulte que l'hectolitre d'eau-de-vie sortant de chez le propriétaire a varié pendant cette période de 51 à 181 francs. De 1801 à 1803, les prix se maintiennent élevés ; puis la période de guerres continuelles du premier Empire amène avec elle un affaissement effroyable, qu'on ne retrouvera plus tard qu'accidentellement, soit à la suite d'une abondance de récolte tout à fait exceptionnelle, soit lors de la panique de 1848.

Dès 1815, commence à se produire un relèvement des prix qui va correspondre, à la faveur de la paix, au relèvement du commerce lui-même, ainsi qu'on va le voir par les chiffres suivants, que nous empruntons à l'annuaire de Bérault, et qui vont nous donner le relevé complet et d'ensemble des expéditions d'eaux-de-vie faites par le commerce de Cognac et des localités avoisinantes de 1801 à 1880, c'est-à-dire jusqu'à la crise phylloxérique :

Année 1801	Hectolitres expédiés		40.412
» 1802	—	—	38.811
» 1803	—	—	46.836
» 1804	—	—	46.587
» 1805	—	—	85.757
» 1806	—	—	66.350
» 1807	—	—	99.157
» 1808	—	—	55.713
» 1809	—	—	22.922
» 1810	—	—	18.179
» 1811	—	—	17.225
» 1812	—	—	16.562
» 1813	—	—	25.175
» 1814	—	—	37.004
» 1815	—	—	38.188
» 1816	—	—	41.589
» 1817	—	—	36.766
» 1818	—	—	33.474
» 1819	—	—	39.485
» 1820	—	—	52.761
» 1821	—	—	63.207
» 1822	—	—	72.095
» 1823	—	—	122.424
» 1824	—	—	106.975
» 1825	—	—	94.605
» 1826	—	—	73.760
» 1827	—	—	109.821
» 1828	—	—	57.319
» 1829	—	—	116.473
» 1830	—	—	101.208
» 1831	—	—	68.942
» 1832	—	—	145.140
» 1833	—	—	144.594
» 1834	—	—	153.758
» 1835	—	—	130.221
» 1836	—	—	111.575
» 1837	—	—	126.924
» 1838	—	—	131.371
» 1839	—	—	86.899
» 1840	—	—	157.616
» 1841	—	—	133.687

Année 1842	Hectolitres	expédiés	83.236
» 1843	—	—	128.207
» 1844	—	—	85.913
» 1845	—	—	116.764
» 1846	—	—	133.194
» 1847	—	—	150.456
» 1848	—	—	192.162
» 1849	—	—	213.139
» 1850	—	—	136.973
» 1851	—	—	120.251
» 1852	—	—	186.363
» 1853	—	—	197.769
» 1854	—	—	123.028
» 1855	—	—	75.127
» 1856	—	—	112.264
» 1857	—	—	153.292
» 1858	—	—	88.563
» 1859	—	—	256.499
» 1860	—	—	149.359
» 1861	—	—	138.035
» 1862	—	—	153.963
» 1863	—	—	244.881
» 1864	—	—	320.621
» 1865	—	—	340.182
» 1866	—	—	421.336
» 1867	—	—	361.528
» 1868	—	—	331.241
» 1869	—	—	294.750
» 1870	—	—	392.510
» 1871	—	—	229.741
» 1872	—	—	174.741
» 1873	—	—	232.643
» 1874	—	—	160.310
» 1875	—	—	238.725
» 1876	—	—	388.580
» 1877	—	—	180.882
» 1878	—	—	433.660
» 1879	—	—	478.382
» 1880	—	—	404.569

Ce tableau permet de constater que c'est seulement à partir de 1823 que les expéditions à l'étranger dépassent très sensiblement 100,000 hectolitres. Il avait fallu quelques années depuis le rapprochement de la France et de l'Angleterre à la suite de la chute de Napoléon 1er, pour voir s'établir et grandir avec ce dernier pays un mouvement d'affaires qui allait donner une si vive impulsion à nos exportations d'Eaux-de-vie charentaises.

Il est vrai que, d'un autre côté, les débouchés sur nos anciennes colonies, sur le Canada, sur la Hollande, sur certaines provinces du Nord tendaient à faiblir, et en effet s'amoindrirent considérablement.

Néanmoins, et à part quelques années seulement où, soit disette dans la récolte, soit pléthore dans les approvisionnements, on retombe au-dessous du chiffre annuel de 100,000 hectolitres, nous voyons les expéditions monter à des totaux très supérieurs, oscillant entre ce chiffre et celui de 200,000, pour le dépasser en 1849, et s'élever à 213,139 hectolitres. L'année précédente, si à l'intérieur, comme nous l'avons déjà mentionné, les évènements politiques qui accompagnèrent l'avènement de la 2e République avaient causé une chute énorme dans le prix de l'eau-de-vie et favorisé de grands achats en baisse de la part de négociants avisés ayant su résister à la panique générale qui s'était emparée des propriétaires chargés de stocks et dont ils surent habilement profiter, l'exportation avait déjà atteint le chiffre approchant de 192.162 hectolitres. On était bien loin des 40.000 hectolitres expédiés en 1801, et encore plus des 16 à 18.000 hectolitres exportés annuellement pendant les grandes guerres de l'Empire.

Mais une ère de prospérité plus grande encore allait se produire à la suite d'un évènement économique considérable qui fait le plus grand honneur au Prince qui en a pris l'initiative et aux deux conseillers, l'un anglais, Richard Cobden, l'autre français, Michel Chevalier, qui le lui ont inspiré et l'ont fait résolument entrer dans la voie de la politique libre-échangiste : nous voulons parler du premier traité de commerce signé en 1860 par Napoléon III avec l'Angleterre.

Quelque opinion que l'on puisse avoir par ailleurs sur les actes d'un Régime, l'impartialité commande de rendre hommage et justice au Monarque qui, ayant en mains les destinées d'un grand Peuple comme la France a su comprendre, à une heure dite, de quel côté était l'intérêt supérieur du pays et lui donner presque malgré lui — car tous les grands corps constitués, toutes les chambres de commerce, sauf deux dont cela restera l'honneur, s'étaient montrés hostiles aux idées de libre échange qui avaient cours déjà

depuis 20 ans en Angleterre à la suite de l'évolution économique de Robert Peel et qu'avait si magistralement préconisées chez nous dès 1846 ce grand esprit, digne successeur des Adam Smith et des J. B. Say, qui s'appelait Frédéric Bastiat — un régime économique appelé bientôt à lui procurer une prospérité sans précédents.

Aucune branche du commerce français ne profita plus du traité de commerce de 1860 entre la France et la Grande-Bretagne, bientôt suivi de plusieurs autres avec la plupart des Nations voisines, que le commerce d'Eaux-de-vie des Charentes. Quelques chiffres vont, du reste, en démontrer l'importance.

En 1845, les droits sur nos Eaux-de-vie en Angleterre étaient encore de 22 sch. 10^{d} (ce qui correspondait à plus de 6 francs par litre) tandis que les alcools anglais, tels que le Whisky, avec lesquels ils entraient en concurrence, n'étaient frappés que d'une taxe de 7 sch. 10^{d}. Le chiffre de nos exportations fut — pour cette année même — de 1.080.000 gallons.

En 1849, sous l'influence d'une première réduction de droits, la consommation des produits charentais dans le Royaume-Uni s'élève à plus du double, et atteint 2.214.000 gallons. Les droits sur nos Eaux-de-vie n'étaient plus alors que de 15 sch. par gallon.

Mais voilà que Robert Peel, non content d'avoir fait abaisser au profit des eaux-de-vie importées de France les droits d'entrée qui les mettaient en état d'infériorité vis-à-vis de la concurrence des produits indigènes, obtient de la Chambre des Communes l'application du libre-échange en Angleterre. Les esprits, de fabrication anglaise, qui n'étaient taxés qu'à 7 sch. 10^{d}, paieront dorénavant 10 sch. et nos Eaux-de-vie — marchandise étrangère — ne paieront elles-mêmes que 10 sch. 5^{d} : cette différence insignifiante de 5^{d} par gallon, était motivée par la nécessité d'une compensation, infime d'ailleurs, à donner aux distillateurs anglais à raison des rigueurs de l'exercice pour la perception intégrale des droits à laquelles ils étaient soumis.

Que voyons-nous aussitôt ? C'est qu'en 1864, la consommation de l'Eau-de-vie de Cognac en Angleterre avait atteint 2.315.000 gallons, et qu'en 1867, elle était arrivée à 3.168.000 gallons.

En face de ces chiffres, qui ont leur éloquence, on comprend aisément pourquoi les idées de libre-échange, qui a ouvert si largement au Commerce Charentais le marché anglais, sont demeurées si vivaces et toujours aussi justement accréditées parmi nous.

Les traités de commerce de 1860 arrivaient du reste à leur heure,

C'était au moment où la guerre de Sécession venait de nous faire perdre presqu'entièrement le marché des Etats-Unis, où de très nombreuses maisons des Charentes avaient d'importants débouchés. Le commerce des Eaux-de-vie de La Rochelle, aux mains de maisons déjà anciennes et des plus honorables qui avaient fondé de florissants comptoirs en Amérique où certaines de leurs marques avaient acquis une notoriété considérable, allait s'en trouver irrémédiablement atteint. Il ne s'en est pas relevé depuis. Des tarifs prohibitifs vinrent nous fermer les portes de la grande République américaine, de telle sorte qu'il ne nous restait plus, pour l'écoulement principal de nos Eaux-de-vie, que l'Angleterre.

En unifiant dans ce pays les droits sur les alcools de toutes provenances par l'abandon du système protecteur et l'adoption du libre-échange, le traité de commerce de 1860 — a-t-on pu dire sans exagération — a sauvé le commerce charentais.

La France, du reste, d'une façon générale, a largement profité de cette révolution économique, car avant la conclusion de ce traité, ses importations en Angleterre étaient de 331.775.000 francs par an, et en 1868, elles avaient déjà atteint 847.200.000.

Tant il est vrai que la liberté est pour les peuples la seule source d'expansion, de prospérité et de bien-être, en même temps que par le jeu de la concurrence elle procure au consommateur la *vie à bon marché* — idéal de toute démocratie travaillant et progressant.

Cependant, et malgré l'évidence des faits, l'œuvre économique de 1860 ne cessa d'avoir des adversaires passionnés : les chefs autorisés du commerce charentais ainsi que nos mandataires élus, eurent à maintes reprises à lutter contre les retours offensifs du protectionnisme.

Dans un remarquable discours prononcé en 1869 à un Congrès pour la liberté du commerce international, M. Auguste Hennessy s'exprimait ainsi en terminant : « Que conclure, Messieurs, de l'examen auquel nous » venons de nous livrer? C'est que le traité de commerce de 1860 avec » l'Angleterre a été un grand bienfait pour la France, et qu'il faut le maintenir; » que le développement du libre-échange contribuera de plus en plus aux » relations amicales, à la richesse et au bien-être des peuples, puisqu'il » amènera entre eux l'échange des meilleurs produits dont la nature a facilité » la création chez chacun. Notre belle France n'a rien à redouter dans cette » voie de progrès : le Créateur a répandu sur elle ses bienfaits; son sol, son » climat exceptionnels se prêtent merveilleusement à la production des meilleurs

» fruits de la terre ; l'intelligence naturelle, l'activité de sa population, son » penchant inné pour tout ce qui tient à l'art et au bon goût attestent sa » supériorité, et elle n'a rien à craindre de la concurrence. Espérons donc que » justice sera faite des entraves que l'on veut mettre à sa prospérité, et qu'elles » disparaîtront devant l'évidence des faits! »

Hélas! vingt et quelques années après, alors que le régime bienfaisant des traités de commerce — qui avait eu comme conséquence d'amener de tous les côtés, au moyen de concessions réciproques, des abaissements de droits de douanes, suivis d'un essor merveilleux du commerce entre nations — nous avait permis en particulier, après d'inoubliables malheurs, de revenir à une ère de prospérité indéniable, nous allions, en 1892, par la plus déplorable des erreurs économiques, rentrer dans la voie néfaste d'un protectionnisme trompeur.

Le commerce des Charentes, menacé ainsi dans ses débouchés extérieurs, acquis au prix de longs efforts et parfois de lourds sacrifices, a fait à ce moment entendre ses justes doléances, et c'est pour nous un agréable souvenir que de rappeler ici la campagne de conférences publiques, suivies partout du vote d'ordres du jour de protestation contre le nouveau tarif général des douanes, que nous avions entreprise à cette époque dans toute la région, appuyé et soutenu par les représentants de tout le commerce charentais.

L'heure de reprendre la lutte pour le bon combat semble aujourd'hui avoir sonné de nouveau. Nous la reprendrons avec le même entrain et la même conviction.

Mais revenons à notre historique.

Nos négociants en eaux-de-vie font leurs expéditions soit en caisses, soit en fûts.

Les caisses sont composées le plus généralement de 12 bouteilles d'une contenance chacune de 0,75 centilitres, en verre vert, d'une forme spéciale dite « façon Cognac ou Frontignan ».

Certaines expéditions se font aussi en demi-bouteilles de 36 à 37 centilitres, ou en flacons plats de diverses grandeurs appelés flasks ou demi-flasks.

Toutes ces bouteilles sont revêtues d'étiquettes portant le nom de la maison et son trade-mark : le tout formant une vignette plus ou moins ornée qui, régulièrement déposée au greffe du tribunal de commerce ou à son défaut au greffe du tribunal civil, constitue aux termes de la loi, la *marque de fabrique* de chaque négociant. Il est loisible d'avoir plusieurs

BIB. DE LA VILLE ANGOULÊME

Vue du port de Cognac

étiquettes variées : celles qui ne portent pas la raison sociale s'appellent des contre-marques.

Les bouteilles portent généralement au col un croissant sur lequel se trouvent apposés des signes distinctifs de qualité. Ceux le plus en usage sont les suivants :

★
★ ★
★ ★ ★
V. O.
V. S. O.
V. S. O. P.
W. S. O. P.

Mais il en existe bien d'autres, toute latitude et toute fantaisie étant permises en cette matière.

Quant aux fûts, il sont de diverses contenances :

Les foudres sont de 10 hectolitres pour l'Angleterre (240 gallons) mais de 2 hectolitres seulement (45 gallons) pour le Canada ; les tierçons sont de 230 à 240 litres (120 gallons) ; les barriques, de 270 à 272 litres (60 gallons) ; les quarts, de 136 litres (30 gallons) ; les octaves, de 68 litres (15 gallons).

Le gallon impérial anglais est de 4 litres 54 ; le gallon américain pour les liquides est de 3 litres 78.

Quant à l'ancienne mesure française qu'on appelait *la velte*, elle correspond à 7 litres 61. Elle est aujourd'hui peu usitée dans la pratique commerciale.

Pour le vin, la barrique marchande à Cognac et dans toute la région avoisinante est de 205 litres, représentant 27 veltes. Dans la Charente-Inférieure, elle est de 30 veltes, soit de 228 litres. Mais elle tend à se ramener à la contenance de 205 litres adoptée aux environs de Cognac.

Pendant très longtemps les expéditions tant pour l'étranger que pour l'intérieur se faisaient exclusivement en fûts. Ce n'est qu'après 1860, que la vente en bouteilles et en caisses commença à prendre une certaine importance qui n'a fait que s'augmenter, notamment en ces vingt dernières années, dans des proportions considérables : à telles enseignes qu'aujourd'hui, et pour ne parler que des expéditions par le port de Tonnay-Charente, elles atteignent jusqu'à 40.000 et 50.000 caisses par mois. Par le port de

La Rochelle-La Pallice, dans le cours de l'année 1899, il en est sorti près de 225.000. A cela il faudrait ajouter tout ce qui passe par Bordeaux et par ailleurs, sans compter tout ce qui est à destination de Paris, du Nord, de tout l'intérieur de la France et de certains pays de l'Europe Centrale. De telle sorte que le chiffre total, année moyenne, dépasse certainement un million de caisses. Il y a du reste de nombreux pays d'outre-mer, tels que l'Amérique du Sud, le Mexique, les Indes notamment, où l'on n'expédie qu'en caisses.

Embarquement de caisses et de tierçons à Cognac (Charente)

Pour la France, et sous l'empire des lois de 1816 et de 1824, les droits de consommation sur les Eaux-de-vie en bouteilles étaient établis de la façon la plus inique. Alors, par exemple, qu'en 1867, les Eaux-de-vie payaient au Trésor un droit fixe de 90 fr. par hectolitre d'alcool pur, toute bouteille dépassant 50 centilitres payait comme un litre : de plus, on ne tenait pas compte de la force alcoolique qui n'était en général que de 45 degrés, et on calculait le droit sur l'Eau-de-vie en bouteilles comme s'il se fût agi d'alcool pur. De telle sorte qu'une caisse de 12 bouteilles de 75 centilitres chacune, ne formant ensemble que 9 litres d'Eau-de-vie à 45 degrés, ce qui représentait 4 litres 0,5 à 100 degrés, était grevée d'un droit de consommation de 10 francs 80, tandis

que sur la même quantité expédiée en fûts, la Régie n'aurait eu à percevoir comme droit de consommation que 3 fr. 65.

Embarquement de « caisses » à Cognac (Charente)

Il y avait là une anomalie d'autant plus grande que, comme on le faisait justement remarquer, les expéditions en bouteilles dans l'intérieur de la France sont les seules qui pouvaient garantir, dans la limite du possible, nos Eaux-de-vie contre la fraude extérieure et les manipulations des acheteurs en gros, rétablir la confiance ébranlée des consommateurs, faciliter et augmenter les transactions en enrayant la dépréciation des produits charentais.

Les amendements déposés à ce sujet par les représentants des Charentes et de l'Armagnac, constamment combattus par le rapporteur de la Commission au Corps législatif et par le Commissaire du Gouvernement, furent, à partir de 1867, et pendant plusieurs sessions, énergiquement et opiniâtrement soutenus par MM. Eschassériaux, Planat, Paul Bethmont, Gellibert des Seguins et Granier de Cassagnac.

Enfin, en 1869, le Ministre des finances ayant déclaré qu'il ne

faisait plus d'objection de principe à ces amendements réitérés, le service compétent fut chargé d'étudier les moyens de donner satisfaction aux doléances portées à la tribune parlementaire par les députés des Charentes.

Tant il est éternellement vrai que, même lorsque tout milite en votre faveur, la Régie moderne est restée ce qu'elle était du temps du Régime de la Traite et des Aides : sourde à toute raison.

Aussi bien pour se défendre contre les prétentions des Agents du fisc que pour étudier ensemble toutes les questions intéressant le développement et la sauvegarde du commerce régional des Eaux-de-vie, il s'était créé en 1868, entre les négociants et viticulteurs charentais, une association qui prit le titre de *Comité central de Viticulture des Deux Charentes*. Cette Association qui avait son siège principal à Cognac, et qui tenait ses réunions périodiques tantôt dans un de nos centres commerciaux, tantôt dans l'autre, a fonctionné jusqu'en 1870.

Les bulletins imprimés qui contiennent le résumé de ses travaux pendant ses trois années d'existence, que les évènements de la guerre paraissent seuls avoir interrompus, dénotent du zèle, de l'activité, de la très grande compétence qu'apportaient ses membres à étudier tout ce qui avait trait au commerce des Eaux-de-vie.

Il y a là un exemple utile qu'à l'heure actuelle, au milieu de la lutte incessante des intérêts, il serait plus nécessaire que jamais de suivre.

Chacun malheureusement aujourd'hui parait trop exclusivement occupé de ses affaires propres : les grandes lignes lui échappent. De là un manque de cohésion, une indifférence, qui font courir à notre région, à l'avenir de son commerce et à sa viticulture un gros danger.

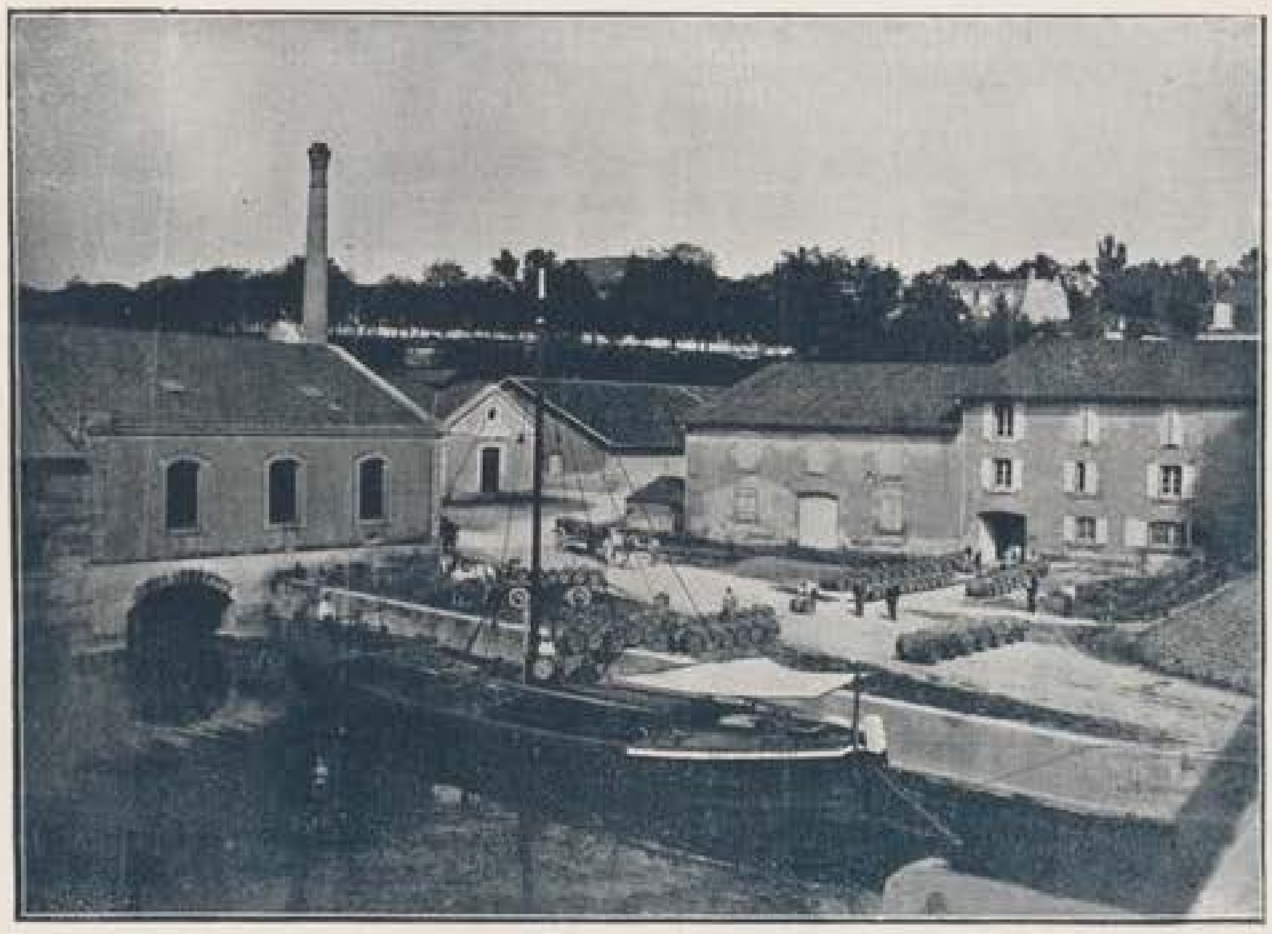
Sera-t-il évité : nous n'en savons rien. Nous aurons dans tous les cas crié : casse-cou !.

La prospérité trop facile n'est pas toujours une bonne école.

Les chiffres que nous avons donnés ci-dessus prouvent qu'à partir du premier traité de commerce avec l'Angleterre et de la conclusion d'arrangements douaniers entre la France et la plupart des autres pays, nos exportations ont été sans cesse en augmentant. En 1866, elles avaient atteint le chiffre de 421.336 hectolitres. On expédiait alors par le seul port de

Tonnay-Charente jusqu'à 75.000 tonneaux par an. En 1870, elles étaient de 392.510 hectolitres.

C'était le temps de la grande prospérité. Le commerce était encore à cette époque aux mains d'un nombre de maisons relativement restreint. Cognac, qui, en 1850, n'avait que 5.835 habitants, en a compté



Embarquement de fûts à Jarnac (Charente)

12.000 peu après la guerre et en compte aujourd'hui plus de 20.000. Les autres centres commerciaux de la région se sont maintenus, mais sans accroissement ; certains ont vu leur population diminuer à la suite de la disparition des vignes et leur commerce se restreindre.

Toutefois, précédant immédiatement la crise phylloxérique, trois années d'une activité commerciale exceptionnelle allaient marquer l'apogée de notre exportation. En 1878, le chiffre des expéditions s'élevait à 433.660 hectolitres, atteignait en 1879 478.382 hectolitres, et en 1880 il était de 404.769.

Là commence la période critique. Le total des vins récoltés dans les Charentes avait été dans les plus grandes années d'abondance :

En 1865.	de	12.886.295	hectolitres
— 1866.	de	11.159.635	—
— 1869.	de	12.383.817	—

En 1871.	de	10.661.784	hectolitres
— 1874.	de	11.798.102	—
— 1875.	de	14.124.091	—

En 1877, on avait encore récolté 8.557.763 hectolitres ; en 1878, 6.686.261 hectolitres ; puis les vignes avaient disparu sous les attaques de l'insecte dévastateur.

Il convient toutefois de remarquer ici que la production viticole ne cessa pas complètement. Dans les terrains calcaires, secs, d'une fertilité médiocre, ce fut un désastre absolu. Dans les terres argileuses et fortes du Pays-Bas, dans les sables de nos côtes et des îles, la vigne française résista. Ce n'était, il est vrai qu'une bien petite partie du territoire occupé par l'ancien vignoble charentais, mais il est important de ne pas la laisser sous silence, puisque pendant quelques années elle va représenter tout ce qui nous restait de notre production passée, en attendant l'ère de la reconstitution par les cépages américains.

Il n'est donc pas exact de dire que la vigne cessa d'être cultivée dans les Charentes à la suite de l'envahissement du phylloxera. Et de 1881 à 1890, le commerce trouva encore dans la région même et dans les régions avoisinantes de la Gironde, de la Vendée, du Poitou et du Nantais, des quantités annuelles qui permirent d'alimenter d'assez nombreuses distilleries.

Une transformation, du reste, se produisit alors dans les habitudes commerciales. Jadis c'était aux propriétaires *bouilleurs de crû* que le négociant laissait le soin de transformer le vin en Eau-de-vie. A la campagne chaque maison de quelqu'importance possédait sa *brûlerie* et les plus petits propriétaires eux-mêmes avaient leur *chaudière*. L'eau-de-vie fabriquée par le récoltant restait entre ses mains jusqu'à ce qu'il allât au marché de Cognac en présenter l'échantillon, soit dans une maison de commerce où il avait ses entrées, soit à un courtier ou agent d'une des maisons de la place ou d'une place voisine.

Ce marché de Cognac se tenait le samedi de chaque semaine. Tous les négociants de la ville et des environs (Jarnac, Châteauneuf, Segonzac, Rouillac, Aigre) s'y rendaient, ainsi que ceux de Pons, de Barbezieux, d'Angoulême, de St. Jean d'Angély, de Surgères. Là, sur une petite place appelée « le Canton » et dans les cafés et hôtels qui l'avoisinaient, se traitaient les affaires les plus considérables et se concluaient les plus gros

marchés. Les comptoirs des négociants étaient également visités par leurs vendeurs attitrés. Le 2e samedi de chaque mois c'était la foire, et quinze jours après le grand marché. Ces jours là, il y avait encore plus d'affluence que les samedis ordinaires.

Les foires de toute la région étaient d'ailleurs régulièrement fréquentées par les négociants ou leurs agents et par les propriétaires ayant de l'eau-de-vie à vendre.

A la Rochelle, il existait une *Bourse de Commerce* instituée par l'Etat, à laquelle étaient attachés des *courtiers en marchandises* ayant « charges » achetées comme celles des agents de change, jusqu'à la loi qui rendit, en 1867, le courtage libre, et qui amena au bout de quelques années la disparition de ces usages locaux.

On y arrêtait et publiait deux fois par semaine, le mercredi et le samedi, la cote des Eaux-de-vie, d'après les prix des marchés passés par l'entremise des courtiers assermentés, et les négociants rochelais, très fidèles à leurs vieilles traditions bourgeoises et demeurés jusqu'alors très formalistes, ne manquaient pas ces jours-là, en chapeau haut de forme, redingote noire, la canne à pommeau d'or à la main, de se rendre à la *Bourse* pour voir la cote et causer affaires entre eux.

Tout cela est entré maintenant dans le domaine du passé. Les grands stocks qui existaient alors à la propriété se sont peu à peu écoulés et ont permis au commerce de traverser la période phylloxérique ; les *bouilleurs de cru* ont disparu en attendant qu'avec notre production viticole grandissante ils reviennent — ce qui ne tardera guère — ; et si les foires sont encore fréquentées à certaines époques de l'année, c'est après la récolte, au moment de l'achat des vins par les agents du commerce.

La distillation est en effet aujourd'hui presque toute entière entre les mains de celui-ci.

Le petit propriétaire ruiné, replantant peu à peu quelques hectares de vignes, au prix des plus lourds sacrifices, a chaque année besoin de réaliser immédiatement sa récolte pour faire face à ses dépenses et rentrer dans ses frais. Le moyen ou le gros propriétaire a lui-même des frais considérables qu'il est heureux de pouvoir récupérer par une vente annuelle de son vin : celui-ci est encore trop cher et dans certains rayons la reconstitution n'est pas suffisamment avancée pour que le spéculateur, le *propriétaire-bouilleur* puisse songer à remplir ses chais, en attendant une hausse dans les prix lui permettant de faire une opération fructueuse.

Les négociants ont donc dû faire installer à leurs frais dans tous nos centres de production viticole de grandes distilleries, où sont amenés et brûlés pendant les quatre ou cinq mois d'hiver — il en est qui fonctionnent jusqu'au mois de mai — les milliers et les milliers de barriques de vin achetées par leurs agents, et qui, une fois converties en Eaux-de-vie, viennent constituer les immenses réserves dont le commerce a du prendre la charge pour remplacer les approvisionnements en Eaux-de-vie rassises, qu'il était sûr autrefois de trouver chez les propriétaires.

Ce sont du reste ces grosses réserves — qui se reformeront certainement dans l'avenir lorsque l'abondance des récoltes dépassera les besoins du commerce — qui, comme nous l'avons déjà indiqué, ont permis aux négociants charentais de maintenir leur courant d'affaires avec l'Etranger et avec la France pendant la période phylloxérique.

On ignore généralement quelle était la situation exacte de la production et du commerce, au moment de l'apparition du fléau.

D'après les statistiques publiées par le Ministère de l'Agriculture, il y avait dans les Charentes en 1875, 266.212 hectares de vignes en production : l'Administration des contributions indirectes en indiquait 282.667 en 1877.

La production variait de 30 à 50 hectolitres à l'hectare : en moyenne, de 1860 à 1875, on peut estimer de 8 à 9 millions d'hectolitres la production annuelle de vins dans les deux départements.

Or, d'une statistique, établie par le Commerce de Cognac, il résulte que, de 1861 à 1880, c'est-à-dire pendant une période de vingt ans, la production totale des Eaux-de-vie de vins a été dans les Charentes de 12 millions 682.246 hectolitres. Pendant cette même période, le relevé des expéditions donne un chiffre total de 5 millions 921.480 hectolitres : c'est-à-dire que plus de la moitié du produit de la distillation de nos vins était restée dans le pays, soit entre les mains des propriétaires eux-mêmes dont tout l'orgueil consistait à posséder de vieux tierçons poussiéreux pleins d'Eaux-de-vie conservées jalousement et qui constituaient le plus souvent une fortune, soit dans les magasins de propriétaires-négociants, devenus de véritables spéculateurs, qui employaient leurs capitaux à accumuler de gros stocks, dans les années d'abondance et par conséquent de baisse, et revendus au commerce au fur et à mesure de ses besoins dans les années de mauvaise récolte, et par conséquent de hausse.

Comme l'a très justement écrit dans un Mémoire présenté à la

Société des Viticulteurs de France, notre excellent ami M. Albert Verneuil, l'un des Maîtres de la Viticulture charentaise, celui que sans porter ombrage à personne je n'hésite pas à qualifier de « premier vigneron des Charentes », ces négociants spéculateurs, se livrant uniquement à des opérations sur place, étaient aussi bien vus des propriétaires que des commerçants. Aux heures d'abondance, ils rendaient service aux premiers en empêchant, par leurs achats, une baisse exagérée. En revanche, en jetant sur le marché dans les années de disette une partie de leurs stocks, ils empêchaient une trop forte hausse des cours, qui eût complètement entravé le commerce et paralysé les affaires. Ils étaient en somme les modérateurs des cours.

Tant il est vrai que les intermédiaires ont leur utilité comme leur raison d'être, et que c'est non pas seulement un rêve creux, mais une ineptie économique, dénotant l'ignorance absolue des lois les plus élémentaires, que de vouloir les supprimer. Ils représentent des services : or, les services s'échangent contre des services, disait Bastiat, et tout les services ont droit à un salaire, sous forme de salaires proprement dits, ou sous forme de gains.

Avec cet excédent énorme de la production sur le chiffre des expéditions annuelles, que serait-il arrivé un jour ? Ou un krack énorme, amenant la ruine de tous ceux qui avaient cru bien faire en accumulant des approvisionnements aussi considérables ; ou le commerce, ne se contentant plus de suivre les sentiers battus et de ne faire des affaires que dans les pays comme l'Angleterre où les habitudes établies, les relations anciennes, leur procuraient un débouché facile et certain, aurait résolument cherché à étendre le cercle de sa clientèle dans de nouveaux pays de consommation.

A ce point de vue, il est juste de le reconnaître, de très louables efforts ont été tentés au fur et à mesure que, dans ces quinze ou vingt dernières années, le nombre des maisons établies à Cognac augmentant sans cesse, celles-ci ont du chercher à se créer des débouchés nouveaux.

Nombreuses sont les maisons, de date relativement récente, qui ont eu à la faveur de certaines circonstances une fortune rapide.

Il ne serait séant d'en citer aucune : peut-être toutefois me sera-t-il permis de mentionner au passage le nom d'un négociant, aujourd'hui décédé, qui a donné au cours de sa laborieuse carrière, un exemple remarquable d'activité commerciale en même temps qu'il sût user de sa fortune pour se montrer un amateur éclairé et passionné des beaux-arts : M. Pellisson père.

Mais nous ne devons pas perdre de vue que nous avons laissé le vignoble aux trois quarts détruit par le phylloxera. De 1881 à 1890, grâce aux

stocks existants antérieurement, les expéditions se maintiennent entre 222.880 et 380.769 hectolitres.

En voici d'ailleurs le détail par année :

Année	1881	hectolitres expédiés	246.100
—	1882	—	248.976
—	1883	—	222.880
—	1884	—	233.108
—	1885	—	266.586
—	1886	—	268.076
—	1887	—	240.081
—	1888	—	240.336
—	1889	—	274.410
—	1890	—	280.769

C'était évidemment beaucoup moins que dans la grande et belle période qui a commencé avec les traités de commerce de 1860 et a duré jusqu'à la disparition des vignes : et cependant c'était encore beaucoup plus que dans toute la période qui avait précédé l'évolution économique dont le résultat a été de nous assurer des débouchés durables grâce à des droits d'entrée modérés et à un abaissement réciproque des tarifs douaniers, voire même à leur abolition complète, comme en Angleterre.

Toutefois, après une période d'attente, d'observation, et de bien légitime inquiétude, le commerce à la suite des efforts tentés autour de lui par quelques hommes que préoccupait justement le relèvement de la viticulture charentaise, après les remarquables rapports de M. Lajeunie au Conseil général de la Charente, de M. Rouvier à celui de la Charente-Inférieure ; jugea qu'il était de son intérêt comme du souci de sa bonne renommée de poursuivre avec méthode et ardeur l'œuvre de la reconstitution viticole du pays. *Le Comité central d'études et de vigilance contre le phylloxera dans la Charente-Inférieure*, présidé par M. le docteur Menudier; le *Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac*, à l'instigation de deux ou trois d'entre eux, MM. Gabriel Denis, Laporte-Bisquit et Henri Germain auquel la présidence en fut confiée, ne tardèrent pas à inspirer confiance aux propriétaires, dont ils cherchaient à faciliter de leur mieux les premières tentatives de replantation en les initiant à l'emploi des cépages américains comme porte-greffes, à l'étude de la composition de leur sol, au greffage, et à toutes les nouvelles méthodes culturales.

De toutes parts, des hommes de progrès et d'initiative donnèrent l'exemple. Des vignobles furent créés de toutes pièces, plus grands qu'il n'en avait jamais existé autrefois, surgissant de notre sol dénudé comme une preuve vivante que notre vignoble pouvait être reconstitué et engageant ainsi chacun, par une féconde émulation, à imiter les premiers pionniers de cette rénovation.

Le commerce des eaux-de-vie s'est grandement réjoui d'un pareil résultat. Beaucoup de négociants ont eux-mêmes planté des vignobles importants auxquels ils apportent autant de soins qu'à la direction de leurs affaires commerciales. Tous achètent des vins de distillation, et ont jusqu'ici absorbé toute la production du pays.

Nos meilleurs types d'eaux-de-vie nouvelles ont fait leur réapparition dans les concours généraux agricoles de Paris.

Cette réapparition était saluée dans la grande presse, (Figaro, République Française, Temps, etc.) et dans la presse spéciale, et le très distingué secrétaire général de la Société des Viticulteurs de France, M. Prosper Gervais, dans son compte-rendu annuel du concours général agricole de 1898, écrivait à ce propos :

« A quelques pas de là, une Exposition autrement captivante, sollicitait mon attention : pour la première fois, les grands crus du Cognaçais apparaissaient dans la *Section des eaux-de-vie*. Jusqu'ici, c'est le syndicat des viticulteurs des deux Charentes qui avait fait d'importantes expositions collectives; cette année, l'arrondissement de Cognac est entré en ligne, avec une collectivité de quarante-trois exposants, plus un certain nombre de hors concours. Le Comice agricole et viticole de cet arrondissement, a obtenu un diplôme de médaille d'or, plus quatre diplômes de médailles d'or individuels, six d'argent grand module et six d'argent. Malgré la mauvaise récolte de 1897, la grande fine champagne et la fine champagne ont été représentées par des eaux-de-vie nouvelles absolument remarquables. La supériorité de ces crus, qui classe ses produits hors de pair, a été constatée de nouveau avec les échantillons des eaux-de-vie provenant des vignes reconstituées. On y a retrouvé, — et c'est là pour nous, le point le plus intéressant, — toutes les qualités de finesse, de moelleux, d'arôme des anciennes grandes eaux-de-vie de Cognac.

« Longtemps la reconstitution a semblé impossible dans les craies de la Charente; mais on a commencé par replanter les coteaux argilo-calcaires de la grande Champagne, où les porte-greffes américains ordinaires (Riparia,

Rupestris) ne se chlorosaient pas. On en est arrivé maintenant à la replantation des terrains chlorosants, grâce aux porte-greffes franco-américains ou américo-américains, dont les expériences de ces dix dernières années ont démontré le mérite.

« La restauration de l'ancien vignoble charentais n'est plus qu'une question de temps ; il se poursuit avec l'activité que donne l'assurance du succès. D'ici à quelques années, les stocks des grandes eaux-de-vie indigènes, authentiques, seront reformés et permettront de livrer à la consommation les mêmes types qu'autrefois.

« C'est là un fait considérable pour la viticulture française tout entière, intéressée à voir chacune de ses grandes régions viticoles recouvrer — au sortir de la crise phylloxérique, — ses anciennes traditions. Il est essentiel pour elle que le vignoble charentais s'applique, comme jadis, à alimenter ce commerce des eaux-de-vie de Cognac, dont l'universelle renommée fit la gloire et la richesse de ce pays. Notre devoir, comme notre intérêt bien compris, est d'appuyer de toutes nos forces tout ce qui peut favoriser ce mouvement et ce commerce. Qu'arriverait-il si, détournée de son but traditionnel, la production vinicole des Charentes, — au lieu d'aller à la distillerie, — venait concurrencer nos vins communs du midi de la France, d'un écoulement parfois si difficile ?

« Le Comice agricole et viticole de Cognac a été bien inspiré en apportant la preuve que la production des grandes eaux-de-vie des Charentes avait repris son essor. A côté des vignobles du Midi, du Bordelais, de la Bourgogne et de la Champagne, ceux des Charentes vont reprendre leur place ancienne ; et la France émerveillera le monde, non seulement par ses grands crus de vins, mais aussi par ses inimitables eaux-de-vie de *Cognac*...

Or potable qui dort en futaille et qui semble
Fait avec des rayons de l'aube distillés ! »

Depuis, les choses ont encore marché, nos écoles publiques sont pourvues d'un petit « Manuel de viticulture » à l'usage de nos futurs vignerons, écrit dans un langage clair et précis par M. Gouirand, sous-directeur de la station viticole de Cognac, et parents et enfants savent aujourd'hui dans toutes les régions viticoles des Charentes que l'avenir est à la vigne.

Cette évolution dans la production est appelée à en amener également une dans le commerce charentais, qui reviendra vite à ses anciennes traditions, à ses anciens types.

Pour ne pas laisser tarir la source des affaires, on a dû faire du bon marché. Bientôt, si le consommateur lui-même sait s'orienter au mieux de ses propres intérêts, c'est à la supériorité, à la finesse, au moelleux, au bouquet naturel des eaux-de vie qu'il s'attachera : ce qui fera en même temps l'affaire du producteur et celle du négociant.

Une grande loi économique, qui est aussi une loi providentielle, veut que tous les intérêts soient solidaires. Ils ne cessent de l'être que lorsque il y a quelque chose de faussé dans les rapports respectifs de la production, de la consommation et du commerce.

C'est pour cela que l'union des viticulteurs et des négociants charentais s'impose, et c'est pour cela que personnellement nous avons travaillé de toutes nos forces à la réunion, en un vaste groupement abrité dans le Pavillon des Charentes sous l'immense hall de l'ancienne galerie des

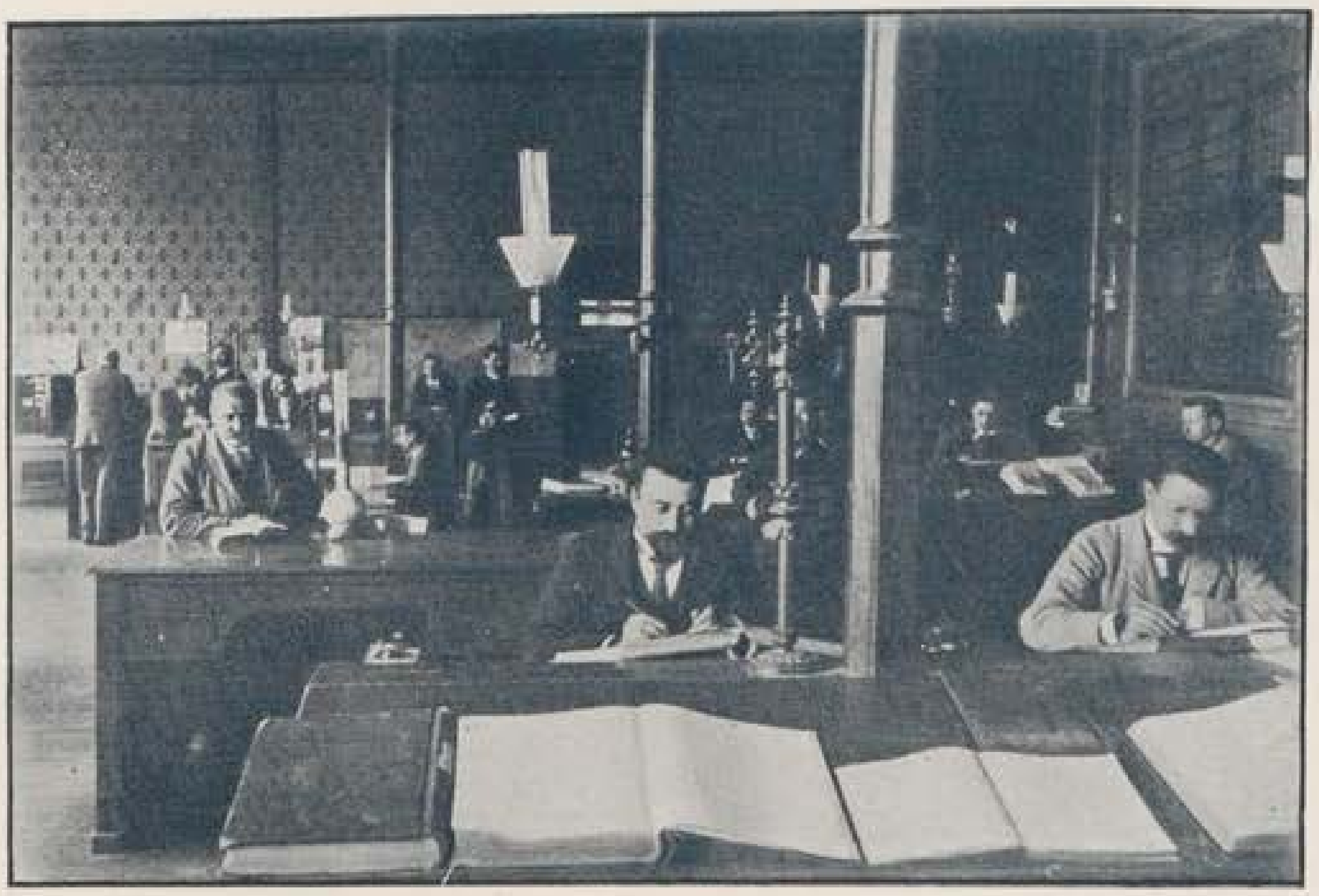
Un grand « Comptoir » à Cognac

Machines, de toutes les collectivités commerciales et viticoles des deux départements, étalant côte à côte à l'Exposition Universelle de 1900 leurs merveilleux produits.

Après avoir traversé victorieusement une crise terrible le commerce charentais, appuyé sur l'essaim laborieux et persévérant de nos viticulteurs, peut désormais relever fièrement la tête. Il a reconquis dans nos

nouveaux et luxuriants vignobles la source même de sa grandeur et de son antique renommée à travers le monde entier où le nom de « Cognac » et les produits Charentais sont universellement connus.

Dans quelques années, d'après le calcul de M. Albert Verneuil, et d'après toutes les prévisions, avec une surface replantée en vignes qui ne



Un grand « Comptoir » à Cognac

sera que la moitié de la superficie de l'ancien vignoble, et avec une culture intensive telle qu'on la pratique aujourd'hui, car c'est la seule qui permette de couvrir les frais considérables d'établissement et d'entretien, il est à prévoir qu'avec des récoltes abondantes, nous arriverons à la surproduction.

Quel en sera le remède ? Faudra-t-il après tant d'efforts, arracher nos vignes, comme on le fit au XVIIIe siècle, ou vendre notre vin à vil prix ?

Non sans doute, car ce serait anéantir le fruit de tous nos labeurs.

Mais c'est à ce moment qu'apparaîtra la nouvelle œuvre de régénération qui s'imposera, non plus à ceux qui plantent la vigne et produisent de l'Eau-de-vie, mais à ceux dont le rôle est de l'écouler sur tous les marchés d'exportation.

C'est à nos commerçants qu'incombe dès aujourd'hui le soin de défendre la réputation du nom « Cognac » contre les usurpations éhontées

dont il est l'objet en France même et surtout à l'étranger de la part d'écumeurs d'affaires sans vergogne et de voleurs de marques comme il en pullule dans certains pays.

C'est à eux aussi qu'il appartiendra, après avoir obtenu en unissant leurs efforts à tous ceux qui réclament l'abaissement réciproque des barrières douanières et la conclusion de traités de commerce à longue échéance leur donnant la sécurité du lendemain, d'offrir à l'activité des jeunes générations, par l'élargissement de leurs relations, et leur pénétration sur de nouveaux marchés, les horizons infinis qui rajeuniront notre vieille race par un renouveau d'expansion féconde à l'extérieur, où notre Pavillon et nos produits doivent, si la France ne veut pas passer au rang d'une Nation de second ordre, reprendre la place glorieuse que comportent ses hautes traditions de perfection et de goût et la supériorité naturelle des productions que la Providence fait jaillir de son sol privilégié.

En rendant hommage à ceux qui ont poussé le commerce de nos inimitables Eaux-de-vie de Cognac au point de prospérité qu'il a atteint dans le passé, je salue avec un espoir patriotique les laborieux et grands négociants charentais de demain.

A Tonnay-Charente. En route « for abroad »

APPENDICE

Extrait des Registres du Conseil d'Etat du Roi

VU PAR LE ROY, étant en son conseil, ses Lettres patentes du treize février mil sept cent quatre-vingt-deux, régistrées en la cour des Aydes de Paris, le quinze mars suivant par lesquelles Sa Majesté a ordonné en exécution de la Déclaration du neuf décembre mil six cent quatre-vingt-sept et des Lettres patentes du trois août mil sept cent soixante-onze que, pour les eaux-de-vie rectifiées, il sera payé le double et pour l'esprit de vin le triple de tous les droits dus sur les eaux-de-vie ordinaires tant à l'entrée dans les lieux sujets qu'à la vente en gros et en détail, à l'arrivée, au passage et à la sortie des provinces où les Aydes ont cours, sans distinction des droits établis avant ou depuis ladite déclaration voulant Sa Majesté que, pour reconnoître et constater les différentes qualités des eaux-de-vie, les aréomètres ou pèse-liqueurs inventés par le sieur Cartier soient employées dans toutes lesdites provinces; que l'eau-de-vie dans laquelle l'aréomètre s'enfoncera jusqu'au vingt-deuxième degré exclusivement soit censée eau-de-vie simple; que celle où il s'enfoncera depuis et compris le vingt-deuxième jusqu'au trente-quatrième degré exclusivement soit déclarée eau-de-vie double ou rectifiée; que celle où il s'enfoncera depuis et compris le trente-quatrième degré et au-dessus soit réputée esprit de vin; et que les droits simples, doubles ou triples soient perçus en conséquence. Et sur ce qui a été représenté à Sa Majesté par les propriétaires et négociants des provinces de Saintonge et d'Angoumois que si la perception du double droit de la traite de Charente et du double droit de jauge et courtage tous deux compris dans le bail des fermes générales avoit lieu sur les eaux-de-vie qui sortent de ses provinces pour les pays étrangers et auxquelles, pour satisfaire aux demandes des négotians étrangers, l'usage constant est de donner vingt-quatre à vingt-cinq degrés de l'aréomètre du sieur Cartier, il seroit à craindre que la culture des vignes, dont le produit

est la principale ressource desdites provinces de Saintonge et Angoumois, ne fût négligée, et que le commerce qu'elles font de leurs eaux-de-vie avec l'Etranger ne diminuât considérablement ou même ne cessât tout à fait ce qui opèrerait leur ruine. Sa Majesté voulant obvier à ces inconvéniens en faisant le sacrifice d'une partie de ses droits; ouï le Raport du sieur Joly de Fleury, conseiller d'Etat ordinaire et au Conseil Royal des finances, Le Roy étant en son conseil, en dérogeant en tant que de besoin à ses Lettres patentes du treize février mil sept cent quatre vingt deux a ordonné et ordonne par grâce et sans tirer à conséquence et jusqu'à ce qu'il plaise à sa Majesté d'en ordonner autrement, que les Eaux-de-vie du crû et fabrique des Provinces de Saintonge et Angoumois qui seront déclarées pour les Pays Etrangers et dont la sortie pour cette destination, aura été suffisamment justifiée, ne seront point sujettes au double des droits de la Traite de Charente ni au double du droit de Jauge et courtage tous deux compris dans le Bail des fermes générales lorsqu'elles ne seront pas au-dessus du vingt-cinquième degré de l'aréomètre du sieur Cartier. Veut au surplus Sa Majesté que les Lettres patentes du treize février mil sept cent quatre vingt deux, ensemble la déclaration du neuf décembre mil six cent quatre vingt sept et les Lettres patentes du trois Août, mil sept cent soixante onze soyent exécutées dans toutes leurs autres dispositions suivant leur forme et teneur. Fait au conseil d'Etat du Roy, Sa Majesté y étant, tenu à Versailles le vingt neuf May mil sept cent quatre vingt deux.

Signé : AMELOT

Château de M. de Dampierre à Plassac (Charente-Inférieure)

A Monseigneur Gueau de Reverseau Intendant de Justice, Police et Finances

Monseigneur,

Supplient très humblement les Négocians des Villes de Cognac, Jarnac et Pons, disants que depuis qu'ils ont prisla liberté de s'adresser à Votre Grandeur pour solliciter la révocation des Lettres Patentes du 13 février 1782 portant réglement pour la force et les droits sur les Eaux-de-vie, les supplians ont été informés qu'il vient d'être rendu un Arrêt du Conseil du Roi, qui ordonne que les eaux-de-vie des Crus et Fabriques des Provinces de Saintonge et d'Angoumois qui seront déclarées pour les Païs Etrangers, ne seront pas assujetties au double des Droits de la traite de Charente lorsqu'elles ne seront pas au-dessus du 25me degré de l'aréomètre de Cartier, que cette Disposition toute favorable qu'elle soit ne peut manquer d'être fort affaiblie si le double droit se perçoit au premier enlèvement sur les eaux-de-vie au 22e degré exclusivement, ainsi que le fixent les sudites lettres Patentes, que la déclararation des Bouilleurs et des propriétaires du moment de l'entonnement des eaux-de-vie jusqu'au transport chez les Négocians, donnera lieu à une foule de discutions journalières, veu qu'elle suppose la connoissance de l'usage de l'Aréomètre et du Thermomètre, à des Bouilleurs qui n'en ont aucune idée et quila plus part ne savent, ny écrire ny lire, connoître les chiffres, que la suite de cet examen s'étendra également jusques dans les Magasins des Supplians, et augmentera encore la gêne et les difficultés dont ce commerce est surchargé. Que ces inconvéniens sont encore les moindres à quoi l'exécution des Lettres Patentes du treize février donnera lieu, que les Bouilleurs et Propriétaires étant assujettis aux droits de Premier enlèvement s'attacheront principalement à éviter le double droit en fabriquant leurs eaux-de-vie au-dessous du 22e degré du pèse liqueur de Cartier, que cette eau-de-vie alors contenant une plus grande quantité de flègme ou de segonde perdra en grande partie par là, le goût délicat qui fait rechercher les eaux-de-vie de Cognac par les étrangers, l'on pourra avec de l'Esprit de vin les hausser au degré de force nécessaire pour l'Angletterre ; mais on ne pourra jamais leur rendre la netteté du goût lorsqu'on l'aura alterré par une plus grande quantité de flègme qu'on y aura mêlé au moment de la Fabrication.

Qu'il paroît par le relevé du Bureau de Charente, que les expéditions qu'on y fait pour l'étranger, s'y élèvent années communes à douze Mille Tierçons, chaque tierçon contenant de 60 à 65 veltes ou septiers mesure de Paris, que le Bouilleur au lieu de fabriquer de l'eau-de-vie à la preuve que les Lettres Patentes fixe au simple droit, n'emploie qu'une Barrique de vin de plus par tierçon pour faire de l'eau-de-vie au 25e degré de l'Aréomètre de Cartier, que les 12.000 Barriques de vin consommées en pure perte pour la Regie des Aydes ne produiroient au plus que deux mille Barriques d'eau-de-vie qui à 40 sols de droit au premier enlèvement ne porteroient à la Régie des Aydes, qu'un produit annuel de Quatre Mille Livres ; que cette somme Evaluée au plus fort, ne sauroît être ballancée par les fraix extraordinaires de Regie, le bouleversement qui en seroît inséparable, et les discussions journalières qui naîtroient de l'éxécution des Lettres Patentes du 13 Février 1782.

Que le préjudice que ne manqueroit pas de recevoir par là le débouché de ces Provinces rejailleroit aussi sur les droits de la Ferme générale puisque que quand-même cette inovation ne supprimeroit que la dixième des ordres que l'étranger donne dans ce Païs cy, d'où les eau-de-vie païent de 44 à quarente cinq francs par tierçon à la sortie à Charente, il en résulteroit une perte de plus de cinquante mille francs pour la Ferme Générale qui dans la supposition la plus favorable, ne seroient compensés que une augmentation de quatre Mille Francs que MM. les Régisseurs peuvent espérer au plus que la Fabrication des eaux-de-vie qu'on veut rendre uniforme dans tout le Royaume, en présentant une idée d'ordre et de Justice deviendroient une véritable injustice pour le commerce des supplians, qui surchargé de Fraix pour l'éloignement du lieu où se fait l'embarquement, et de droits considérables à la sortie pour l'étranger, sollicite au contraire une exception à la règle générale; que cette exception ne peut se trouver, Monseigneur, que sur une diminution des droits de la traite de Charente, ou dans la liberté de fabriquer les eaux-de-vie des crus de Saintonge et d'Angoumois, d'une qualité supérieure qui puisse engager l'étranger à s'en approvisionner, malgré les frais et les droits plus considérables qu'ailleurs dont cette liqueur est grevée, à la sortie de ces provinces sans quoi il est aisé de prévoir et, il y a tout lieu de craindre, que l'étranger portera ses ordres dans les Païs qui lui offriront l'échange des marchandises de son cru pour les quelles il ne trouve aucun débouché dans celui-cy ; c'est pour prévenir ce Malheur public et presqu'inévitable, Monseigneur, qu'il a été conseillé aux supplians de recourrir de nouveau à l'autorité de votre Grandeur aux fins que.

Ce considéré, Monseigneur, vu l'exposé des supplians il vous Plaize de leur continuer votre Puissante Protection, pour leur faire obtenir la révocation des dites Lettres Patentes du 13 Février 1782, ou au moins qu'il soit accordé la liberté de fabriquer les eaux-de-vie des crus de Saintonge et d'Angoumois comme cy devant, depuis le 22e jusqu'au 25e degré de l'Aréomètre de Cartier sans qu'elles soient assujetties au double droit tant au premier enlèvement qu'à la sortie du Bureau de Charente, et les supplians ne cesseront de Faire des vœux pour la Prospérité de Votre Grandeur.

Veuve Martell-Lallemand, Jacq. Dupuy, Paul Desmontis, Paul Roullet et Desbordes, Augier frères, Annibal Broussard et P. Gemon, Ranson-Delamain, Arbouin-Zimmerman, Saule et comp.

Un coin de l'Osme à Aigre (Charente)

A Monseigneur Gueau de Reverseau
Conseiller du Roy en touts ses conseils
Intendant de la généralité de La Rochelle.

Monseigneur,

Supplient très humblement les négocians des villes de Cognac, Jarnac et Pons, disant, que le principal revenu de cette province consiste en vins dont on fabrique des eaux-de-vie, que les supplians exportent à l'Etranger par le bureau de Charente et par terre sur charettes pour Paris et environs. Que les vignes édiffiées en plusieurs provinces depuis quelques années, et surtout en Espagne, procurent des Eaudevies communes à meilleur compte tant par les droits de sortie très modiques, que par les récoltes généralement et plus constamment meilleures dans les Païs méridionaux, que cette raison a fait perdre insensiblement à cette Province ses relations avec l'Irlande, la Flandre, la Hollande et la mer Baltique; que le seul débouché qui reste aux supplians pour l'Etranger se borne à l'Angleterre, que les gros droits d'entrées qu'y payent les Eaudevies, font que les Anglais ont le plus grand intérêt de recevoir cette liqueur aussy forte qu'ils peuvent la faire entrer à Londres comme eau-de-vie simple; quelle conserve cette dénomination quand elle ne passe pas les 5 et 6e degrés des peze-liqueurs dont se servent les supplians qui repond au 23 1/2 et 24 degrés de l'aréomètre de Cartier dont on fait usage à Paris, que pour fortifier les Eaudevies à la Force requise pour l'Angleterre, les supplians ont cy devant demandé et obtenu des fermiers généraux des aides la liberté de fabriquer des Eaudevies rectifiées sans pour cela être assujetis à aucuns droits extraordinaires, que cette liberté dont on a laissé jouir les supplians depuis un temps immémorial, a engagé plusieurs bouilleurs a fabriquer leurs Eaudevies au degré de force convenable pour l'Angleterre, et s'est étendu jusqu'à quelques envois d'eaudevie rectifiée qu'on expédie pour Paris, pour économiser sur la voiture par charettes, mais qui ne fait aucun tort au produit de la Regie générale des Aides, puisque les entrées se payent à Paris suivant le degré de force qui y est examiné avec la plus grande exactitude; que malgré cette sureté de la part de la Régie générale, le soutien et l'encouragement que demande le commerce de cette Province, il a été déclaré procès verbal à plusieurs des supplians au mois de juillet dernier portant saisie des Eaudevies rectiffiées trouvées chez eux, comme s'ils n'avoient pas été autorisés

pour cette fabrication depuis 50 années au moins, que la Régie générale ayant ordonné de surseoir à la poursuitte des dits Procès verbaux, les supplians avoient cru la tranquilité dans leur commerce mieux assurée que jamais, mais qu'ils en ont été cruellement détrompés par la Publication des Lettres Patentes du 13 février dernier, registrées en la cour des Aides de Paris le 15 mars qui ordonnent que l'eaudevie jusqu'au 22e degré du peze liqueur de Cartier sera reputtée simple et qu'au-dessus elle payera le double et le triple des droits ordinaires, de la manière dont cela se pratique aux entrées à Paris depuis les Lettres Patentes du 3 août 1771.

Les suittes de ce nouveau règlement, Monseigneur, ne pouvant qu'entrainer la ruine du seul commerce de cette Province et celle des supplians ils ont recours à l'autorité de Votre Grandeur aux fins que ce considéré, il vous plaise, Monseigneur, vu les motifs des supplians allegués cy dessus et plus amplement détaillés dans le mémoire attaché à la présente requête, les gros droits de sortie au bureau de Charente qui vont à 19^{L}, 17^{S} par vingt sept veltes d'Eaudevie allant à l'Etranger, où les Provinces reputtées étrangères l'éloignement du lieu de l'embarquement et autres débouchés, qui en multipliant les fraix, facilite la plus grande protection; être favorable aux supplians, et appuyer de votre protection, Monseigneur, la supplique qu'ils vont adresser à Monseigneur le Ministre des Finances, pour demander une modification ou au moins un sursis aux Lettres Patentes du 13 février, et les supplians ne cesseront de faire des vœux pour la prospérité de Votre Grandeur.

Signé : Annibal Broussard et P. Gemon; veuve Martell, Lallemand et Cie; Daniel Broussard; Paul Demontis; Ranson et Delamain; Rondeau; Jacques Dupuy; Augier frères; Paul Roullet et Desbordes; Saule et Cie; Guérinet et Robin; Arbouin et Zimmerman, Lériget.

A Cognac, le 13 avril 1782.

EXTRAIT des cahiers réduits du Tiers Etat de la sénéchaussée secondaire de Tonnay-Charente arrêtés en cette ville le 12 mars 1789.

COMMERCE

CAYER DE TONNAY-CHARENTE CONTRE LE RÉGIME VEXATOIRE DES AIDES

L'on n'ignore pas que depuis le traité de commerce avec l'Angleterre, la France a vu diminuer le sien de beaucoup. Il ne lui reste plus, et qu'elle fasse avec quelque avantage que l'exportation de ses eaux-de-vie, surtout des eaux-de-vie du cru de l'Angoumois et de la Saintonge. Mais on voit avec douleur que la régie des aides bien loin de seconder les vues du Conseil, le surprend sans cesse et en obtient des arrêts et règlements qui embarrassent ce commerce de tant de formes inutiles pour la plupart, qu'il n'est presque plus possible de le faire qu'on ne l'expose à être trouvé en contravention.

C'est par exemple, une surprise évidemment faite au Conseil que le règlement intervenu le 12 février 1782 au moyen duquel la régie se croit fondée à percevoir un droit de fabrication sur l'eau-de-vie simple, double et triple. Jusqu'à cette époque de 1782, les régisseurs n'avaient point exigé d'autres droits que ceux fixés par le tarif arrêté au conseil en exécution d'une déclaration du 4 septembre 1696; mais si ces droits doivent être perçus, l'on peut demander qu'il en soit fait un cumul et qu'ils soient réduits à un seul et unique droit de 3 francs par exemple par barrique de 27 veltes qui serait payé à la fabrication, et que les négociants qui auraient acheté et fait transporter ces eaux-de-vie dans leurs magasins fussent maîtres de les couper ensemble et de les mettre au degré de force que l'étranger les demande sans que les commis des Aydes eussent à y voir davantage, d'autant que ce droit de fabrication payé, il n'est plus rien dû aux aydes.

Ce sont des formes vexatoires que cette multiplicité de soumissions de toutes couleurs que la régie a inventées depuis peu pour les eaux-de-vie qui sortent des magasins de Tonnay-Charente et sont embarquées tout de suite à bord des navires puisque les droits dûs sont payés sur le champ, une simple déclaration comme cela se pratiquait ci-devant que les aydes percevaient le jauge et courtage devrait suffire si tant est qu'il importe encore aux régisseurs de savoir ce que deviennent ces eaux-de-vie. Les soumissions ne sont ordonnées que pour ces eaux-de-vie qui circulent dans le royaume, et sont envoyées d'une province, d'une ville ou d'une paroisse dans l'autre, ainsi que l'indiquent les lettres patentes des 4 juin 1726

et 2 mars 1728, et non d'un magasin à bord d'un navire puisque tous les droits dûs sont payés de suite. L'on devra demander que les régisseurs se conforment à ces règlements, et tant qu'il leur soit défendu de poursuivre un soumissionnaire pour le rapport d'un certificat de décharge qu'il aurait égaré, dans le même temps qu'ils refusent et défendent à leurs commis d'en délivrer des duplicata ; c'est une trop rude inquisition.

C'est un gaspillage indigne des régisseurs que d'exiger dans un port de mer qui sert d'entrepôt à toutes les eaux-de-vie destinées pour l'étranger, un droit d'annuel par chaque magasin. Le Conseil bien instruit ne peut manquer d'abolir cet impôt odieux.

Comme le commerce des eaux-de-vie est en très grand danger de se perdre par toutes les entraves qu'y met la régie, il paraîtrait bon de demander que la province prit à son compte cette partie et la fit régir.

RÉGIE DES TRAITES

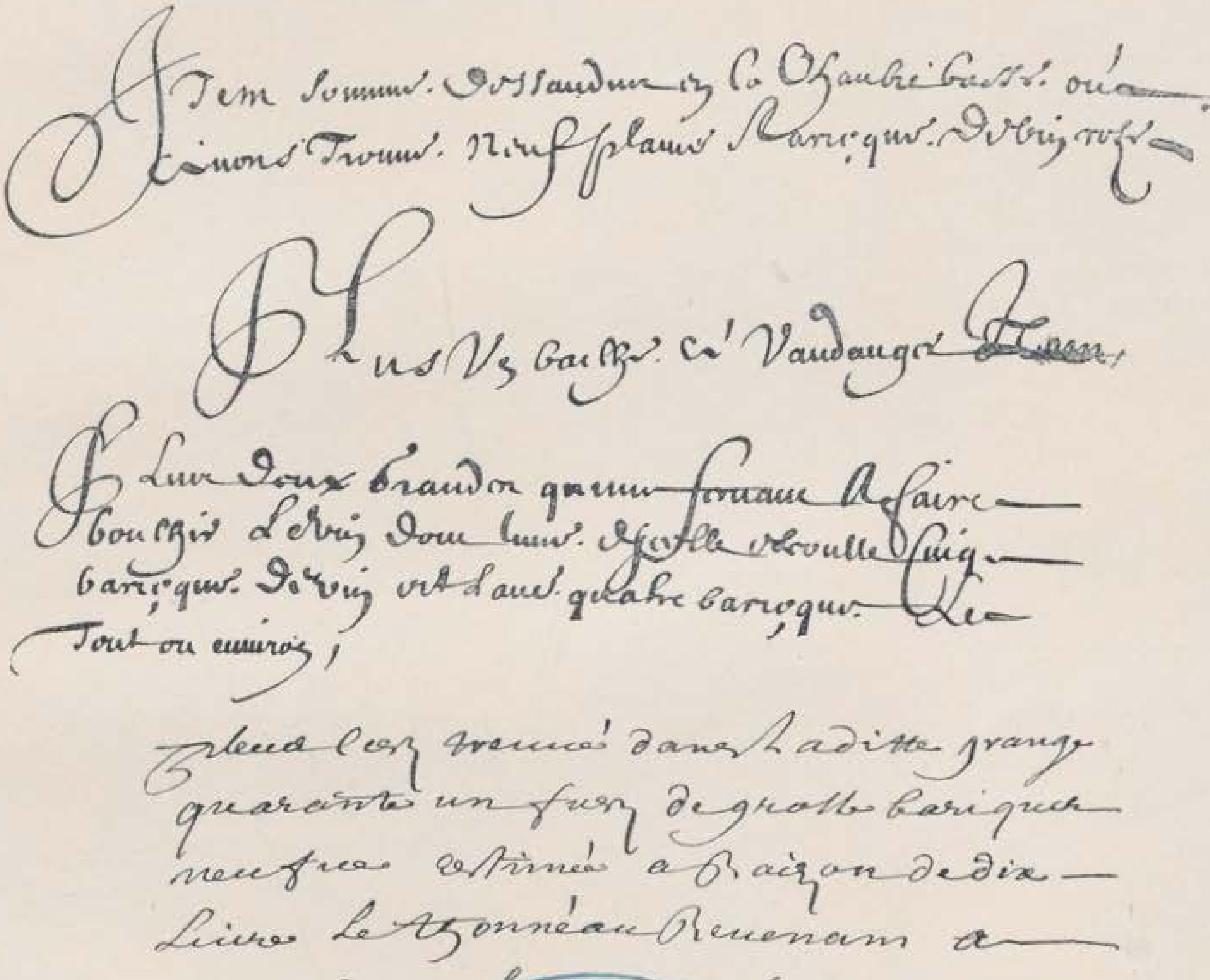
C'est encore une surprise manifestement faite au Conseil que l'arrêt du 11 février 1788, obtenu pour faire soumettre le négociant expéditionnaire des eaux-de-vie pour la Normandie et la Picardie, de payer ou de répondre des droits établis à l'entrée en conséquence de l'arrêt du 10 novembre 1785, c'est contre tout principe de commerce.

Si un droit est mis à la sortie il ne peut jamais être exigé à l'entrée ; s'il n'est dû qu'à l'entrée, on ne peut le demander à la sortie ; c'est exposer les négociants à avoir continuellement des procès ensemble ; d'ailleurs la marchandise répond suffisamment d'un droit bien établi ; l'on devra donc demander et insister, pour qu'il soit décidé que celui dont il est question ne soit exigible qu'à la sortie seulement ou à l'entrée seulement, sans quoi les commerçants de la Normandie et de la Picardie ne trouveront plus à Tonnay-Charente de commissionnaire ; il en résultera un moindre débouché des eaux-de-vie du crû de l'Angoumois et de la Saintonge ; et l'entrée dans le royaume d'une plus grande quantité des eaux-de-vie étrangères. L'intention du Conseil est bien sûrement que les denrées territoriales ayent la préfférence sur celles étrangères et le génie fiscal semble vouloir tout le contraire.

Pour remédier à tous ces abus qui peuvent devenir de la plus grande conséquence il paraît nécessaire de demander qu'il ne soit rendu aucun arrêt du Conseil concernant le commerce en général que les négociants ne soient entendus afin que ces arrêts étant rendus contradictoirement il n'y ait plus lieu à aucune réclamation ni à aucun procès, les moyens de faire payer au commerce majeure partie des frais par l'appel qu'elles font des premiers jugements et la facilité qu'elles trouvent, soit pour étudier ou retarder les arrêts des cours souveraines, soit pour se pourvoir au Conseil.

FAC-SIMILE extrait d'un testament appartenant à la famille Verdeau, de Barbezieux, et datant d'environ 1725.

. . . .


Item Sommes descendus en la Chambre basse où avons Trouvé Neuf pleines Barriques de vin rouge

Plus un baril de Vandange [illegible]

Plus deux grandes [illegible] servant à faire bouillir le vin dont une d'icelle [illegible] cinq barriques de vin et l'autre quatre barriques Le Tout ou environ;

Plus avons trouvé dans ladite grange quarante un fus de grosse barrique neufs estimés à raison de dix Livres le tonneau Revenant à cent deux Livres dix sous [illegible]

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

FIN

TABLE DES GRAVURES

Pages

FRONTISPICE 1

PREMIÈRE PARTIE

La *Charente* à Fléac 2
Bords de *La Touvre* 3
La vallée de l'*Antenne* 4
En Charente 5
La Charente, à Rochefort 5
Une vue de la Touvre 6
Pont suspendu de Tonnay-Charente 8
Le temps moyen à Angoulême 9
Près de Magnac 10
Fossiles des Terrains de cristallisation 12
Fossiles des Terrains jurassiques 13-18
Fossiles des Terrains crétacés 10-22
Vue générale d'*Angoulême* 26
— de *Blanzac* 27
Barbezieux, Vue prise du château 28
Cognac, Vue à vol d'oiseau 28
Vue générale de *Cognac* 29
Eglise *de Saint-Léger-de-Cognac* 29
Vue générale de *Jarnac* 30
Jarnac, Vue des Quais 30
Vue générale de *Châteauneuf* 31
La Rochelle 32
Vue générale de *Saintes* 33
A *Rochefort* 34
Vue générale de *Jonzac* 35
Vue générale de *Saint-Jean-d'Angély* 36
Eglise Saint-Vivien et Vieille-Tour, à *Pons* 37-38
Les Arènes de *Saintes* 38
Le Pont Saint-Jacques de Cognac 39
Royan. — *Fouras-les-Bains* 39

DEUXIÈME PARTIE

	Pages
Champ d'Expériences de *Marsville*, Charente	44
Vignoble de MM. *Frapin*, aux Gabloteaux, Charente	45
— *Tapon*, à La Borderie, Charente	46
— *Lescure*, à Claix, Charente	47
— *Filloux*, à La Pouyade, Charente	48
— *Laporte*, à l'Abbaye, Charente	49
— *Boutinet*, à La Sentinelle, Charente	50
— *Dr Grangé*, à La Dixmerie, Charente-Inférieure	52
— *Yvon*, au Grollet, Charente	53
— *de Dampierre*, à Plassac, Charente-Inférieure	54
— *Couderc*, à Toublanc, Charente. — Champ d'expériences	55
— *Raguenaud*, au Breuilh, Charente	56
— *Denis*, à La Chauvillère, Charente-Inférieure	59
— *Bonvalet*, à Nieuil-le-Virouil, Charente-Inférieure	60
— *Léon Croizet*, à Saint-Même, Charente	61
— *Dr Menudier*, au Plaud-Chermignac, Charente-Inférieure	63
— *Dupuy*, au Gibaud, Charente-Inférieure	65

TROISIÈME PARTIE

Folle Blanche. — Feuille et grappe	68
Vignoble de MM. *Lajeunie*, à Chalais, Charente	69
— *Rivière*, à Mosnac, Charente	70
— *Sabouraud*, à Mérignac, Charente	71
— *Bouraud*, à Saint-Sulpice, Charente	73
— *de Traversay*, à la Grole Saint-Bernard, Charente	73
— *Verneuil et Castaigne*, à Mazotte, Charente	74
— *Denis*, à La Chauvillère, Charente-Inférieure	75
— *Isambert*, à Angeac, Charente	76
— *Pelletant*, à Juillac-le-Coq, Charente	78
— *G. Briand*, à Belmont, Charente	79
— *Endrivet*, à Puy-Gaudens, Charente-Inférieure	80
Colombard. — Feuille et grappe	81
Vignoble de MM. *Chevalier*, au Maine-Meslier, Charente	82
— *Daunizeau*, à Champblanc, Charente	83
— *Delamain*, à Bois-Clair, Charente	84
— *Gontier*, à Rouillac, Charente	85
Saint-Emilion. — Feuille et grappe	86
Plaine-vignoble de *Boutiers*, Charente	87
Vignoble de M. *Ph. Martin*, à Beaucaire, Charente	89
— Vignoble de M. *Laporte*, à l'Abbaye, Charente	90
Jurançon. — Feuille et grappe	92
Vignoble de M. *Pellisson*, à Gallienne, Charente	93

Pages

Blanc-Ramé. — Feuille et grappe 95

Balzac Blanc. — Feuille et grappe 98

Chalosse. — Feuille 99

Saint-Pierre. — Feuille et grappe 102

— Vignoble de M. *Lucien Marchand*, à la Templerie, Charente. 103

Bouilleaud. — Feuille et grappe 106

Saint-Rabier. — Feuille 108

Balzac Noir. — Feuille et grappe 110

Petit Noir. — Feuille et grappe 112

Cep de vigne photographié à Lignières, Charente 115

QUATRIÈME PARTIE

En janvier, dans le vignoble de M. *François*, à Cognac, Charente 118
Défoncement à la charrue chez M. *Endrivet*, à Puy-Gaudens, Charente-Inférieure 119
Défoncement à la vapeur, en Charente 120
Transport de terre avant le défoncement 122
Paysans charentais se rendant au travail 123
Instantané pris à la foire aux plants à Cognac, Charente 124
Plantation de la vigne en Charente 127
Taille de la vigne en Charente 128
Vignoble de *Mme Gabriel Martell*, à Cressé, Charente 131
— *Mme Jules Robin*, à Lafont, Charente 133
Jeunes vignes relevées pour faciliter les labours d'hiver 136
Vignoble de M. *A. Vivier*, aux Allards, Charente 137
— *Benon*, à Cherves, Charente 138
— *C. Roy*, à Bassac, Charente 139
Retour des vendanges en Charente 140
Vignoble de M. *Godot*, à la Gîte, Charente 142
Les vendanges chez MM. *Verneuil et Castaigne*, à la Malterrière, Charente 143
— — à la Coudraie, Charente 144
Cep de vigne photographié chez M. le Dr Grangé, à la Dixmerie, Char.-Inférieure. 145
Lésions, nodosités et tubérosités phylloxériques 148-149
Black-rot et pourriture grise 150

CINQUIEME PARTIE

Vignoble de MM. *Rouyer* et *Guillet*, à Mongaud, (Charente) 153
— *Pellisson*, à Gallienne, Charente 154
— *Roy*, à Bassac, Charente 155
— *Godot*, à la Gîte, Charente 156
— *Jules Gilson*, au Bocage, Charente 157
— *Balluteaud*, à Saint-Léger, Charente 158
— *Lamarre*, à Lagord, Charente-Inférieure 159

Pages

Vignoble de MM. *Godet*, à L'Houmeau, Charente-Inférieure........................ 160
— de la *Ferme-École de Puylboreau*, Charente-Inférieure...... 161
— *Rouvier*, à Puyravaud, Charente-Inférieure... 162

Feuilles de Vignes américaines.......................... .... 164 à 174 *(passim)*

Vignoble de MM. *Th. de Laâge*, aux Forgettes, Charente-Inférieure............. 169
— *Rémy Martin*, à Lignières, Charente............................ 171
— *Angel Verdeau*, à Puypéroux, Charente...... 172
— *Chemineaud*, à Lartige, Charente............ 175

Greffage sur place, en Charente.. 176

Greffage sur table en Charente 177-178

Vignoble de MM. *Lucien Gautier*, à Germeville, Charente...................... 179
— *Fabien Benoît*, à Saint-Jean d'Angély, Charente-Inférieure. 180
— *Georges Gautier*, à Crèvecœur, Charente..... 181
— *Calandre*, à Saint-Jean d'Angély, Charente-Inférieure......... 182
— *Fromy* et *Rogée*, à Dampierre-s.-Boutonne, Charente-Inférieure 182
— *J. Favraud et Cie*, à Souillac, Charente........ 183

SIXIÈME PARTIE

Pressurage des Vendanges.. 185

Pressoirs anciens et modernes.. 186-190

SEPTIÈME PARTIE

Vue d'un chai de tonneaux à vin en Charente.................................. . 194

Ancienne Distillerie charentaise......... 196

Distillerie Charentaise moderne............. 197

Alambics divers................................... .... 198 à 205

Un Dégustateur d'eau-de vie à Cognac.. 206

Un « Fûteur » d'eau-de-vie à Cognac... . 207

Chais de « réserves » de vieilles eaux-de-vie, à Cognac.............................. 208-213
— — à Jarnac.................................. 214

Chais de tonneaux, à Cognac.. 215-216-217
— à Jarnac.. 218

Intérieurs de tonnelleries, à Cognac et à Jarnac................................. 220-221

Fabrication de foudres, à Cognac... 227

Echaudage de fûts à la vapeur.. 229

La mise en bouteilles.. 230 à 234

HUITIÈME PARTIE

Tableau du prix des eaux-de-vie, à Cognac, de 1766 à 1816........................ 258

Vue générale du port de Cognac... 273

Embarquement de caisses et tierçons, à Cognac.... 275-276

Pages

Embarquement de fûts, à Jarnac 278
Un grand « comptoir », à Cognac 286-287
A Tonnay-Charente. En route « for abroad » 288

APPENDICE

Château de Dampierre, à Plassac, Charente-Inférieure 295
L'Osme, à Aigre. Charente 292
Fac-similé de testament appartenant à la famille Verdeau 301

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE ANGOULÊME

TABLE DES MATIÈRES

Pages

Avant-Propos I

PREMIÈRE PARTIE

La Région du Cognac 1

DEUXIÈME PARTIE

Le Vignoble Charentais 43

TROISIÈME PARTIE

Les Cépages producteurs de Vins et d'Eaux-de-vie 67

QUATRIÈME PARTIE

La culture de la Vigne dans les Charentes 117

CINQUIÈME PARTIE

La Reconstitution 153

SIXIÈME PARTIE

La Fabrication du Vin 185

SEPTIÈME PARTIE

La Distillation. — L'Eau-de-Vie. — Les Résidus. — Les Crus 191

HUITIÈME PARTIE

Histoire du Commerce des Eaux-de-Vie de Cognac 239

Appendice 291

Il a été tiré de cet ouvrage :

10 exemplaires sur grand papier du Japon.
5 — sur papier des manufactures royales de Hollande, numérotés à la main.

Achevé d'imprimer
le quinze Juillet mil neuf cent
par
Louis COQUEMARD
Imprimeur à Angoulême
(Charente)

Droits de traduction et de reproduction réservés (Suède et Norwège y compris)

ERRATA

Page 32. — Lisez, premier alinéa : *quatre-cent-quatre-vingt communes.*

Page 149. — Les légendes des figures ont été interverties. La figure de gauche représente une *tubérosité*; celle de droite une *nodosité*.

LÉGENDE DES FIGURES

Page 142. — Lisez : *Les vendanges chez MM. Verneuil et Castaigne à la Malterrière (Charente).*

Page 168. — Lire :	*33 E. M.*	au lieu de	420 B.
	420 B.	—	151 II.
	151 II.	—	33 E. M.
Page 173. — Lire :	*301-37 et 219-7*	—	201-37.

ERRATA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]